

Nederlandsch Vrouwenleven



15 GRASMAAND 1943 • NO 4 • PAASCHNUMMER

Die winter is verganghen

Oud-Nederlandsch lied

1=G

Liefelijk

Pallem Pallem Paschen

Volkswijsje

FOTO'S

Arbeiderspers 1-4-5-13
Van Heemskerck Düker 3-4-13
Volksche Werkgemeenschap 8
Peter Tijssen 10-11-13
Otto 16

TEEKENINGEN

Altena 1-3
Pouwels 6
Ned. Vrouwenleven 9-13

STUDIO NENASU

Teekeningen en typografische verzorging

Nederlandsch Vrouwenleven

TIJDSCHRIFT VOOR DE NEDERLANDSCHE VROUW

Verantwoordelijk redactrice: J. Jansen-van Balen te Amsterdam - Redactie-adres: Kruislaan 210 Amsterdam-Oost - Telefoon 52322

Administratie: de Lairessestr. 153, Amsterdam-W. Telefoon 29894 Postgiro 320886 - Verschijnt voorloopig 1 maal per maand









GRASMAAND

In oude almanakken vinden wij inplaats van April nog dikwijls den oorspronkelijken naam der maand vermeld. In de meeste gevallen is dit Grasmaand, maar wij vinden ook wel Oostermaand en Schapenmaand.
Grasmaand gebruiken wij ook nu nog regelmatig. Er blijkt weer duidelijk uit deze benaming, hoe deze maandnamen ontstonden in de taal van boeren, in ieder geval in de taal van natuurverbonden menschen. Want ik zou me kunnen indenken, dat een stedeling zich met verwondering afvraagt, waarom nu juist de vierde maand van het jaar Grasmaand heet en waarom men niet de maand, waarin het gras gemaaid wordt zoo noemt. Wanneer hij nu eens in het voorjaar, in April een wandeling zou ondernemen door ons polderland, dan zou het hem misschien duidelijk worden, waarom April Grasmaand heet. Want dan zou hij zien, dat de weilanden, die bruin en dor waren, toen het sneeuwdek weggesmolten was, nu weer hun groene kleur terugkrijgen. Wanneer de atmosfeer daartoe medewerkt, zal hij het gras zelfs ruiken.
Maar ook in zijn eigen kleinen stadstuin kan hij dit verschijnsel constateeren. Als het een vroeg voorjaar is, en de crocussen in bloei staan, begint langzamerhand ook het gras groener en groener te worden en als de crocussen zijn uitgebloeid, vallen hun smalle groene bladen bijna niet meer op tusschen de grasprieten.

— *Zoo hoog de sneeuw,*
Zoo hoog het gras, —

zegt een oud rijmpje. Al ligt er dikwijls veel oude wijsheid verscholen in deze gezegden, wij vermoeden, dat dit beter van toepassing is op strenge winters, dan op kwakkelwinters! Maar een feit is het, hetgeen wij zelf in de voorafgaande jaren hebben kunnen vaststellen, dat na strenge winters alles veel weliger groeit en bloeit.
Oostermaand wil zooveel zeggen als Paaschmaand (vgl. het Duitsche Ostern en Ostermond). Ook uit dit woord, dat weer samenhangt met Oosten, blijkt de natuurverbondenheid onzer voorouders. Immers in de Oostermaand vierde men het feest van den terugkeer van de zon, die iederen morgen in het Oosten opkomt en nu een steeds grootere baan gaat beschrijven.
De naam Schapenmaand zal zijn ontstaan doordat men in dezen tijd de schapen schoor. Ook dit is weer een naam, die ontstond direct vanuit het boerenbedrijf.
In officieele geschriften is het terwille van de duidelijkheid helaas niet altijd mogelijk de oude eigen maandnamen te gebruiken, maar het is toch goed ze te kennen en ze toe te passen, waar zulks maar eenigszins mogelijk is. Ze hebben ons meer te zeggen dan de vreemde, uit Zuidelijke landen tot ons gekomen namen.

ELSA M. VALETON

Pallem-Pallem-Paschen

1

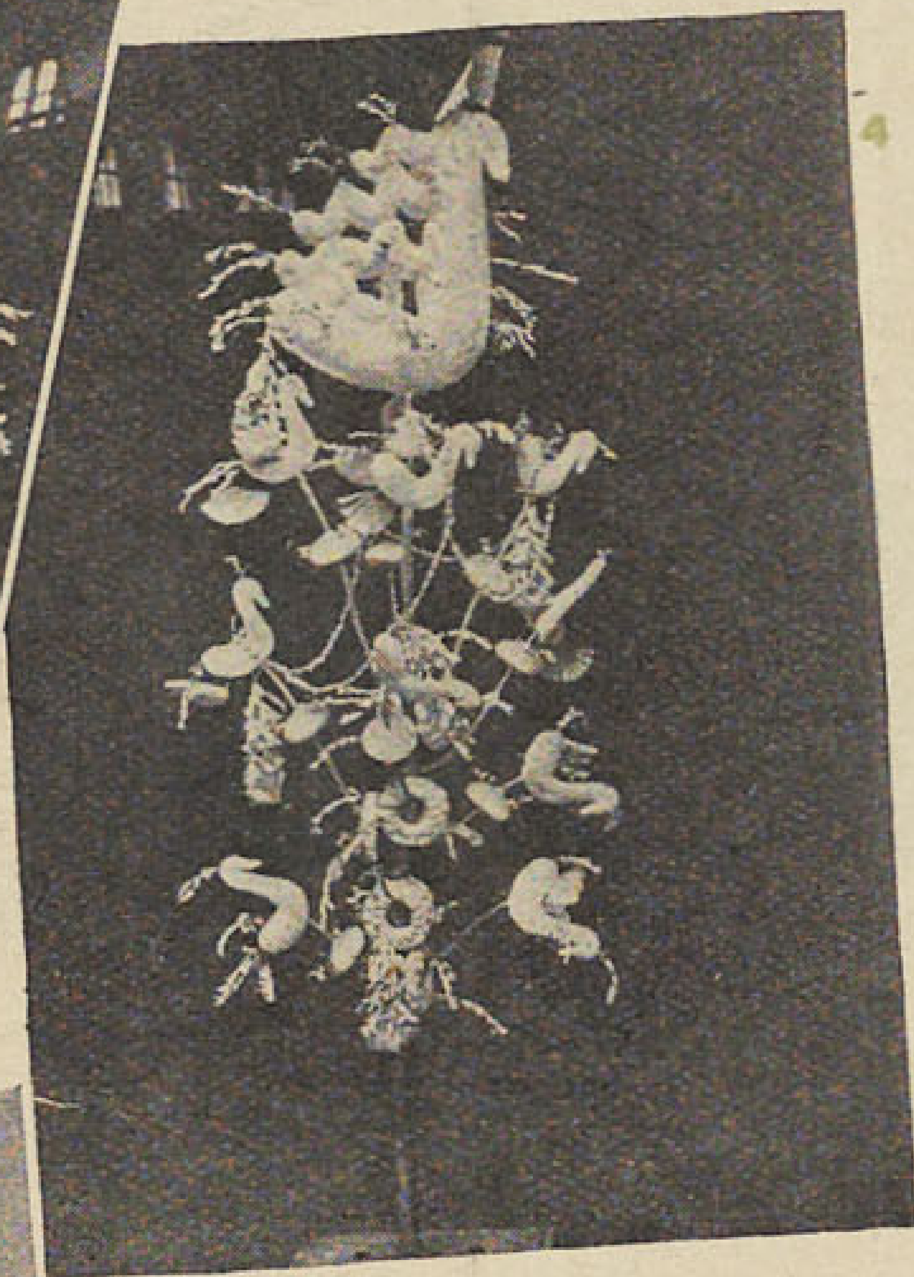

2


Op Palmzondag; den Zondag vóór Paschen, staat in vele huizen en boerderijen van Nederland de „Palmpaasch" te prijken, met zijn zinvolle versiering van broodkransen, appels, „kukelhaantjes", eieren, groen, enzoovoort.

In het uiterlijk van de Palmpaschen uit de verschillende deelen van ons land is een zekere regelmaat op te merken. Maar vanzelfsprekend speelt ook de opvatting van de(n) vervaardiger(-ster) en het beschikbare materiaal een groote rol. Zoo moet dat trouwens bij een echt levend volksgebruik ook zijn!

De afbeeldingen toonen U Palmpaschen uit verschillende streken van Nederland.

3


4


1. Een Palmpaasch van Hoorn.
2. Een Palmpaasch van Crouw.
3. Een Palmpaasch uit Elburg.
4. Nog 'n Elburgsche Palmpaasch.
5. Palmpaasch van Zwolle
6. Palmpaschen van Dalfsen.
7. Palmpaschen van Deventer
8. Een Palmpaasch uit Twente.

5


7


8


6


Hoe moeten we kruiden? 1

In mijn vorig artikeltje hebt U al iets over het gebruik der keukenkruiden kunnen lezen. Thans wil ik achtereenvolgens een aantal ervan afzonderlijk bespreken en dan tevens wat uitvoeriger op het gebruik ingaan. Daarbij zullen er ook zijn, die niet genoemd werden bij de soorten, die we in ons kruidentuintje zelf gaan kweeken, maar waarvoor ik toch belangstelling en waardeering hoop te wekken!
Aan velen zal de juiste manier van kruiden nog onbekend zijn. Helaas kunnen vaste regels hiervoor niet worden opgesteld; evenmin is het mogelijk kookrecepten te geven met nauwkeurige aanduiding van het aantal grammen, dat van de kruiden moet worden genomen!
Want het hangt voor het grootste deel af van den persoonlijken smaak van de huisgenooten en van de ervaring van de huisvrouw. Daarom kunnen slechts *richtlijnen* gegeven worden.

In het algemeen kan men zeggen, dat de smaak der kruiden nooit mag overheerschen; ze moeten slechts dienen om de eigen smaak der gerechten te verbeteren.

Interessant is het voor de huisvrouw, om bij één bepaald gerecht verschillende kruiden te probeeren en ook om kruiden te mengen en dan na te gaan, hoe ze elkaars smaak beïnvloeden. Een groot aantal combinaties zijn op deze manier mogelijk en daaruit blijkt wel, dat het kruiden een vaardige hand en een fijne tong vereischt!
Bezit men die en heeft men tevens belangstelling voor de kookkunst, dan komt de noodige ervaring vanzelf.
Kruidt men de spijzen, dan kan men het gebruik van keukenzout beperken, hetgeen onze gezondheid slechts ten goede komt.
Heeft bij bepaalde ziekten, b.v. van de nieren, de dokter keukenzout geheel verboden, dan klaagt ook de gemakkelijkste patiënt al spoedig over het flauwe eten; in zulk een geval zullen de keukenkruiden een ware uitkomst zijn.

Gebruik van verschillende kruiden.

Basilicum (Ocimum basilicum).
Andere namen: Basiliekruid, koningskruid, vleeschkruid.
Dit kruid neemt een bijzondere plaats in, daar het vrijwel voor alles bruikbaar is. Men oogst de blaadjes en toppen tegen of tijdens den bloei; de planten loopen dan opnieuw uit en de oogst kan later nog eens herhaald worden. Men gebruikt het kruid versch, zoowel als gedroogd. Het kan met de spijzen worden meegekookt.
Basilicum is heerlijk in soepen en eenpansmaaltijden, in gerechten van peulvruchten, voor sausen en vleeschgerechten, zooals fricadel, gehakt, croquetjes en pastei, bij gekookte visch, slaschotels en rauwkost. Gedroogd in poedervorm wordt het gebruikt in verschillende worstsoorten, vooral leverworst, en voor ragouts.
In allerlei recepten voor de inmaak van augurken en komkommers speelt basilicum, versch geplukt, een belangrijke rol. Men gebruikt het ook voor de vervaardiging van kruidenazijn.
Er bestaan zelfs basiliekoekjes, die in den koekepan gebakken worden nadat aan het beslag basilicum is toegevoegd.
Basilicum moet in verschen toestand spaarzaam worden gebruikt, daar het een sterken smaak heeft; gedroogd is er wat meer van noodig en voor den inmaak kan men er kwistig mee omgaan.

Bieslook (Allium schoenoprasum)
Andere namen: Astlook, Fransch look, graslook, pijplook, sneelook, snijprei.
Bieslook heeft een aangenamen frisschen smaak en bevordert den eetlust, is bovendien wegens zijn gehalte aan ijzer voor bloedarme menschen aanbevelenswaardig. Fijn gesneden wordt het op brood gegeten, ook wel gemengd met boter of tezamen gebruikt met kaas. Gemengd met wrongel (kwark) geeft het daaraan een pittigen smaak. Aan allerlei soorten sla voegt men het spaarzaam toe. In sommige soepen, zooals aardappel- en peulvruchtensoep strooit men, nadat ze van het vuur genomen zijn, een theelepeltje bieslook. Deze mag nl., evenals peterselie, *niet meekoken*, daar anders de fijne smaak grootendeels verloren zou gaan.
Bieslook wordt ook gebruikt in „kruudmoes", een ouderwetsch Geldersch en Overijselsch gerecht, waarover een andere maal meer.
Daar de plant al vroeg in het voorjaar, in Maart, begint uit te loopen, helpt ze ons om het gedurende den winter achteruit gegane vitaminegehalte van ons lichaam weer op peil te brengen.

Boonenkruid (Satureja hortensis).
Andere namen: Scharenkruid, tuinkeul, hofkunne, keul, saturije, koele, lochtekol.
Het gebruik van dit kruid bij tuinboonen is wel algemeen bekend, maar ook soepen van peulvruchten en aardappelen eenpansmaaltijden en koolgerechten, kan men er smakelijker mee maken. Een theelepel vol is voldoende.
In geringe hoeveelheid en zeer fijn gehakt kan men de blaadjes ook toevoegen aan komkommers- en aardappelsla.
Gedroogd en gemalen gebruikt men boonenkruid in tomatensaus, kruidensausen en mayonnaisen.
In worst, vooral leverworst, kan het peper vervangen. De overblijvende soort, Satureja montana, die een scherperen smaak heeft, is hiervoor nog beter geschikt.
Bij de inmaak van augurken en komkommers in azijn of zout neemt men geheele takjes.
Boonenkruid mag met de spijzen worden meegekookt. Gedroogd behoudt het zijn geur; men oogst daartoe de planten vóór den bloei en hangt ze op een luchtige plek, niet in de zon, te drogen.

Borago of *boragie* (Borago officinalis).
Andere namen: Komkommerkruid, nachtpitje, neusjeprik, parapluutje, steekneusje.
De naam komkommerkruid duidt op den komkommerachtigen smaak van de bladeren, de andere namen geven een leuke typeering van de bloem, die een vlakliggende bloemkroon heeft, waar de stamper en meeldraden in een kegelvormig bundeltje bovenuit steken, zooals een ouderwetsch nachtpitje van een olielampje.
De plant heeft groote ruwbehaarde bladeren, alleen de jonge zijn geschikt voor 't gebruik: fijn gehakt op de boterham, bij kropsla, aardappel- en komkommersla, in koolgroenten en in sausen. Een theelepel vol is gewoonlijk wel voldoende. De jonge blaadjes kunnen op zichzelf ook weer met andere toekruiden als sla worden gegeten. Bovendien leveren ze, gestoofd in een beetje boter of bouillon, met zout, suiker en eventueel dobbelsteentjes geroosterd brood een voortreffelijke groente.
De blauwe bloemkroontjes smaken ook goed en zijn zeer geschikt ter versiering van koude schotels.

Lavas (Levisticum officinalis).
Andere namen: Maggiplant, lubbestok, leverstok, manskracht, sermonteine, processieplant.
Lavas is niet geschikt voor rauwkost en moet altijd worden meegekookt. Het kruidt sterk en behoort dus vooral versch zuinig te worden gebruikt. Het is anders een ideaal en voor alles te gebruiken toekruid, dat overal bij te pas komt; sausen, jus, soepen, groenten, eenpansmaaltijden en vleeschgerechten van verschillenden aard.
Bij nierendieet is lavas bijzonder geschikt om het eten smakelijker te maken. Daarnaast heeft het een gunstige werking op de nieren.

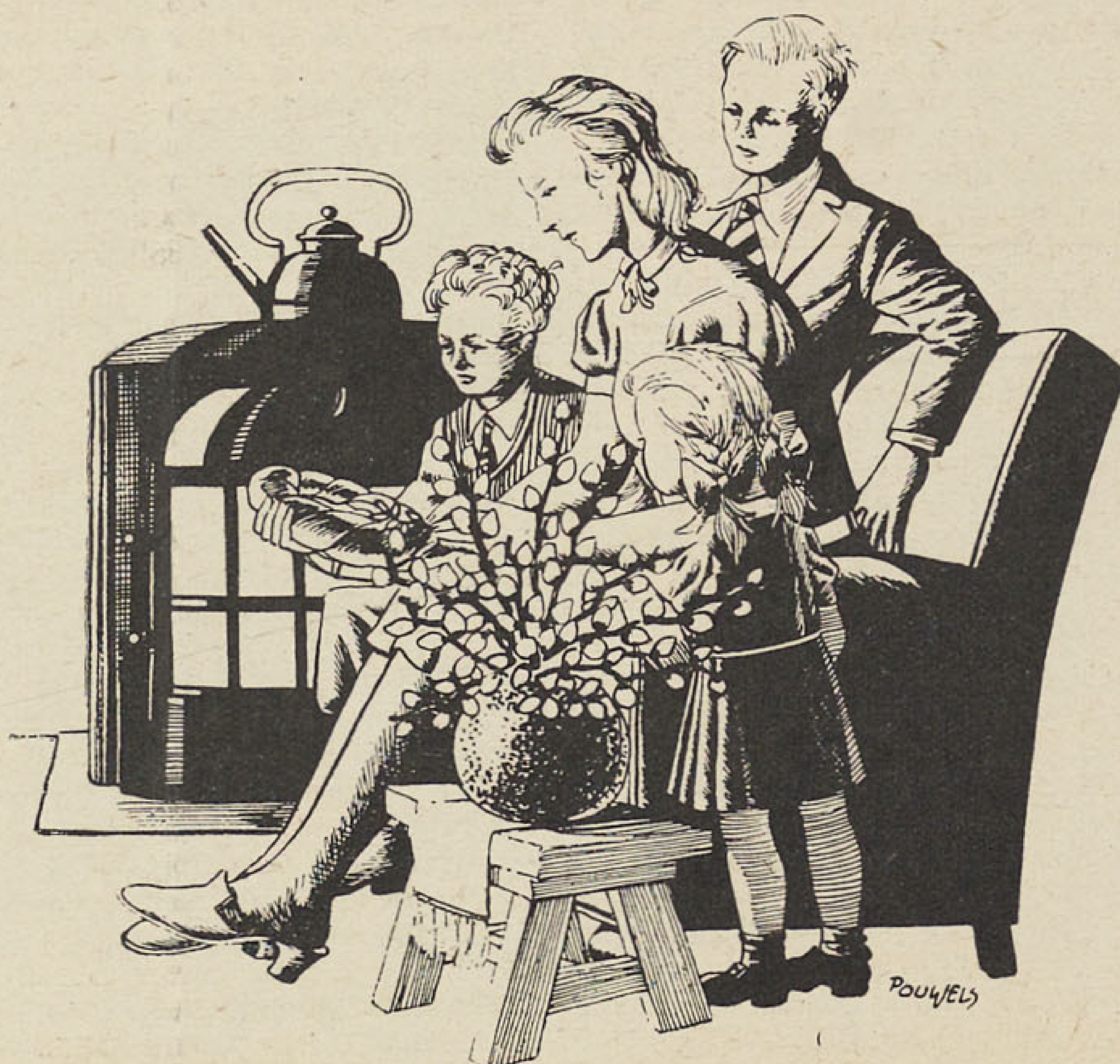
(*Wordt vervolgd*). M. JAPING-SÜLZNER



Levensvertrouwen

Kort na het begin van dit jaar is Joost naar het front vertrokken. Het kwam voor zijn vrouw niet onverwacht. Gerda leefde genoeg met haar man mee, om hem hierin te kunnen begrijpen.
Echte vrouw die ze is, had ze nooit veel aandacht voor wat men „politiek" pleegt te noemen. Maar haar gezonde gevoel vertelde haar, beter dan de beste politieke redenaar, wat het woord „volksch" nu eigenlijk inhield, en wat het beteekende, dat het leven van alle Germaansche volkeren bedreigd werd door het bolsjewisme.
Het deed haar goed dat Joost daaronder niet onverschillig bleef, zooals zoovelen. Vurig pleitte hij voor de nieuwe denkbeelden, en voor Nederlandsche deelname aan den strijd.
Zij bewonderde hem daarom, maar wist tegelijkertijd, misschien eerder dan hij het zélf wist: Dat beteekent dat Joost binnenkort weggaat naar het front.
Het knagende gevoel dat bij deze gedachte ontstond, en dat haar iedere maal overviel als zij eraan herinnerd werd, onderdrukte ze met kracht. Waarom ook. Het was vanzelfsprekend dat het zoo ging.
Zij zou zich den man van haar kinderen niet anders gewenscht hebben.
Maar het kwam toch nog vlugger dan ze gedacht had. Kort na het begin van het Nieuwe Jaar bracht ze hem naar den trein. De kinderen nam ze niet mee; die moesten Vader en Moeder niet zien huilen, als dat soms gebeurde.
Zoo waren dus de wintersche feesten bij den jaarovergang de laatste huiselijke feestdagen geweest, waarbij hun gezin voltallig was. Er komt nu regelmatig goed bericht van Joost en met de kinderen gaat het best. Gerda is een flinke vrouw, ze neemt de dingen zooals ze zijn, omdat ze volgens haar ook zoo zijn moeten. Maar nu de dagen beginnen te lengen, het weer milder wordt en Paschen in zicht komt, krijgt ze moeite met zichzelf.
Die eerste huiselijke feestdagen zonder Joost . . . ze ziet er tegen op als tegen een berg. Een gezin zonder vader, dat is eigenlijk geen echt gezin. Bij iedere feestelijkheid zijn er dingen, die Moeder doet, maar ook dingen die Vaders aandeel zijn. Met Kerstmis heeft Gerda broodfiguren gebakken voor den lichtboom en lekker eten op tafel gebracht en Joost heeft met de kinderen versiersels gemaakt, en het was een plechtig moment, toen hij als vader des huizes de topversiering aanbracht en de kaarsjes ontstak. Zijn tegenwoordigheid is werkelijk niet weg te denken uit wat voor huiselijk feest dan ook . . .
Een oogenblik overweegt ze, om dit jaar met Paschen weg te gaan van huis, naar haar moeder of naar haar zuster in de andere stad. Maar dat is een kleine, laffe gedachte. Zij is nu vader en moeder tegelijk, en mag haar kinderen niet te kort doen. Feesten als het Paaschfeest behooren aan den eigen huiselijken haard gevierd te worden.

Maar hoe . . . ? Joost nam bij zulke dagen altijd de leiding, en *zij* zorgde voor den huishoudelijken kant van de zaak. Verleden jaar hebben de jongens ieder een Palmpaasch gehad, Zuskje was toen nog te jong. Die Palmpaaschjes heeft Joost met de jongens samen gemaakt. Hoe was het ook weer . . . Ze spant zich in, maar het wil haar niet heelemaal te binnen schieten. Wat is eigenlijk ook den zin van het Paaschfeest? Ze heeft wel eens gehoord van Paaschvuren en andere Paaschgebruiken; en waarom eet men met Paschen altijd eieren? . . . En de Paaschhaas, wat heeft die eigenlijk met Paschen te maken? Nu ze de feestdagen thuis viert met de kinderen, wil ze ook goed vieren.
Een paar dagen later verrassen de jongens haar, terwijl ze verdiept is in een boek over „Paaschgebruiken". Een paar geïllustreerde tijdschriften liggen er ook bij.
„O-ó-ó, wat een mooi gebak," zegt Wim en wijst naar een foto van een broodgebak dat een gevlochten zonnerad voorstelt.
„Kijk eens, daar heb je onze Palmpaschen", zegt de oudere Geert verrast. „Weet je nog, van verleden jaar . . . ? Gerda ziet aan zijn gezicht, dat hij aan zijn vader denkt.
Nu de jongens er toch eenmaal in gemoeid zijn, doet ze het verder maar heelemaal met hen samen.
Geert weet nog precies, hoe Vader verleden jaar de Palmpaaschjes maakte, en nu vergelijken ze het met de afbeeldingen uit boeken en tijdschriften.
„Wij hadden een broodháán," zegt Geert, „en die had Vader bij een bakker gekocht, maar het moet een zwáán zijn, ziet U wel Moeder . . . kijk eens, hier is er zelfs een met vier kleintjes op zijn rug, wat leuk!"
Gerda leest wat erover geschreven staat. In verschillende streken van ons land zijn ook verschillende soorten Palmpaschen in gebruik. Tja, wat nu! Hun woonplaats kent geen traditie in dit opzicht, en zoowel Joost als zij zijn voortgekomen uit een geslacht van klein-stedelingen . . . Ach, maar een dergelijk gebruik moet toch ook *levend* blijven en niet tot uiterlijke vormen verstarren! Eerst wil ze weten wat de diepere grond van dit alles is, en dán kiezen wat haar het meeste treft.
Zoo leest Gerda over de oude lentefeesten, zooals die ver voor het begin van onze jaartelling reeds in deze streken werden gevierd, en waarvan tot op den huidigen dag gebruiken zijn overgeleverd. Nu krijgt de Palmpaasch ineens beteekenis . . . en nu begrijpt ze ook, waarom het ei in Paaschtijd zoo'n groote rol speelt! Het Paaschfeest, dat ze niet ongemerkt voorbij heeft willen laten gaan terwille van de jongens, krijgt al lezende ook voor háár diepte en inhoud . . . Ja, zóó zal ze het vieren met haar kinderen, het feest van het wederontwaken, van het geloof in het Leven!
Nu worden de dagen vol van de afwachting van de feestdagen! Allereerst moet de Palmpaasch gemaakt worden.
„Dit jaar kan het er maar één zijn, jongens. We hebben geen versiersels genoeg om voor ieder één te maken!"
„En hoe zal hij worden, moeder? Zooals van de plaatjes uit Uw boek?"
„Welke vond je de mooiste?" vraagt ze haar oudsten jongen, en hij zegt prompt: „Die met den zwaan met jongen op zijn rug en met dien broodkrans... maar kan dat wel?"



„We zullen zien," zegt moeder, en ze krijgt er zelf steeds meer aardigheid in.

Op den dag voor Palmzondag bakt Gerda, terwijl de jongens naar school zijn, een zwaan, (mèt jongen!), en een broodkrans met vier spaken. Bij den zwaan moet de verbeelding een beetje te hulp komen, maar het „zonnerad" is prachtig geworden! Zuske staat er met glanzende oogjes bij en is wàt trotsch, dat ze het wonder van het begin tot het eind heeft mogen bijwonen.
Dien Zaterdagmiddag gaan de jongens niet buiten voetballen, zooals anders, maar schikken zich met verwachtingsvolle gezichten rond de tafel, waarop Moeder allerlei schatten uitspreidt: linten, gekleurd papier, twee appels, (zuinig bewaard van Zusjes rantsoen), een paar leege eierdoppen, (ook al weken van tevoren klaargelegd), en een slinger van aaneengeregen rozenbottels, die van dezen winter ook al dienst heeft gedaan in den Kerstboom. Het doet haar even pijn, als ze dezen slinger ziet; Joost heeft de rozenbottels eigenhandig verzameld. In het park stonden drie heel hooge struiken vòl van de roode bottels en de parkwachter vond het goed, dat er iets van dien overvloed gebruikt werd, je kon naderhand niet zien dat ervan geplukt was...
Midden op tafel prijken de zwaan en de krans. Ook de stok ontbreekt niet. Die hebben Geert en Wim samen ergens veroverd... Gerda is maar zoo wijs om niet te vragen hoè!
„Moeder! Wat moet er het eerste aan?"
„De zwaan moet in den top, jô, dat stond toch op dat plaatje dat Moeder had."
„Verleden jaar hadden we een haan, hè Moeder! Waarom nou een zwaan?"
„De zwaan is de zonnevogel," zegt Gerda. Maar dat zegt hun niet veel.
„Er is niet zoo veel, dit jaar om eraan te doen, hè moeder?" zegt Wim, die waarschijnlijk de leege eierdoppen liever vol zou zien.
„Maar we hebben immers nog wel kerstversiersels," zegt Geert, die door den rozenbottelslinger op een idée gebracht wordt.
„Nee," zegt Gerda, „die kunnen we nu niet gebruiken. Alles wat we aan den Palmpaasch doen, heeft een eigen beteekenis. De heele Palmpaasch heeft een beteekenis."
Nu willen ze natuurlijk weten, wat dan wel!
„Wel," zegt Gerda, „in dezen tijd zijn alle menschen blij, omdat het weer lente wordt. Want als het eenmaal weer lente is, dan worden de dagen weer langer en de zon gaat steeds warmer schijnen, de boomen loopen uit en er worden weer jonge dieren geboren... En als het eenmaal lente is, dan wordt het ook gauw zomer. Dan is alles weer groen en dan wordt het graan weer rijp, waar we den volgenden winter weer brood van zullen eten... Nu, en in het begin van de lente denken we aan al die dingen en zijn we dankbaar en vroolijk, omdat de goede tijd weer aanbreekt. Daarom vieren wij het Paaschfeest en daarom gebruiken we daarbij allerlei dingen, die ons aan het weer wakker worden van het leven en aan de zon herinneren... Zit de zwaan erop, Geert?"
„Ja Moeder, kijk eens hoe leuk! Wat nu?"
„Och, dat wordt in alle streken anders gedaan... Maar de krans moet zoowat in het midden zitten. Wat zullen we daar eens tusschenin doen...? Soms komen er nog vier kleinere zonnevogels aan vier dwarsstokjes onder... maar daarvoor had ik geen meel genoeg, hoor!"
„Een appel dan maar", beslist Wim en Zusje zegt het net zoo'na:
„Een appel dan maal". De „r" kan ze nog niet zeggen, het kleine ding
„Weet jullie, waarom we appels en eieren aan den Palmpaasch doen...? Wie raadt het...?"
Ze kijken haar gespannen aan.
„Nou," zegt Geert, „met Kerstmis hadden we ook appels aan den boom, en dat was om eraan te denken, dat het nu wel èrg koud en èrg kaal was, maar dat eens toch weer alles vrucht zou dragen..."
Hij krijgt een kleur, als hij ziet, hoe warm en blij Moeder hem aankijkt. „Dat heeft Joost aan den jongen verteld, en wat heeft hij het goed onthouden!" denkt Gerda, en ze zegt: „Zoo is het precies, Geert! En dat is óók de beteekenis van de rozenbottelslingers... rozenbottels zijn immers óók vruchten! En wat zou het ei beteekenen..."?
Daarover wordt zwaar nagedacht, maar die opgave is te moeilijk.
Toch voelt Geert in de goede richting:
„Uit een ei komt een kuiken..."
„Ja, ja!" juicht zijn jongere broertje, wien het voorloopig alleen maar om het uiterlijke gaat: „en met Paschen zie je óók altijd kuikentjes...!" Ook Zuske doet zich hooren: „Hè ja... kuiketjes...!
Gerda lacht en geeft voor Geert nog een naderen uitleg. Ze neemt een eierdop in haar hand. „Kijk, zoo'n ei lijkt net een dood ding. 't Kon net zoo goed van steen zijn... Maar het *is* niet dood, er zit leven binnenin! En zoo herinnert het ei ons eraan, dat we vertrouwen moeten hebben: de natuur lijkt soms wel dood, maar het leven erin sterft nooit..."
Nu moet ze daarover zwijgen, want ze herinnert zich ineens, wat Joost gezegd heeft voordat hij wegging:
„Als ik soms sneuvel, Gerda, moet je er steeds aan denken, dat daarmee eigenlijk niets verloren is. De kinderen leven immers verder,... ons heele volk leeft verder..."
Dat was eigenlijk dezelfde gedachte.
Maar nu de Palmpaasch...!
De appels en de eierdoppen worden aan den stok geregen, ook het rad wordt er, met nog een dwarsstokje voor steun, aan bevestigd. Dan wordt het geheel verder versierd met groen en slingers en vlaggetjes. Het groen hoort eigenlijk „taxus"- of iebegroen te zijn, maar daar wist Gerda niet aan te komen, ze gebruiken er nu buxusgroen voor, dat van de altijd groene haagjes, dat trouwens ook bij haast iederen bloemist te krijgen is. Het is een prachtige Palmpaasch!
De heele volgende week staat hij in de huiskamer te prijken en iedereen verheugt zich op de naderende Paaschdagen.
Intusschen komt er een brief van Joost. Gerda bewaart hem voor eersten Paaschdag, dan wil ze hem voorlezen. Wim komt thuis met een Palmpaaschliedje, dat hij van een vriendje heeft geleerd, en leert het nu op zijn beurt aan Moeder, aan Geert en aan Zuske: „Pallem-pallem-paschen, hei, koerei...!"
Op eersten Paaschdag is er eigengebakken Paaschbrood. Hoe heeft Moeder dàt klaargespeeld...?!
Wel, in het Paaschbrood zitten geen krenten en succade, maar wel de in de suiker bewaarde schilletjes van citroenen en van de sinaasappels, die Zuske op den bon heeft gehad. Ze heeft er ook wat kruiden doorgedaan, gewone inlandsche kruiden, venkel heet het, en dat geeft er een heerlijken smaak aan.
En dan volgt er een tweede verrassing: Moeder zegt, dat ze maar eens goed moeten zoeken: in de kamer ligt voor ieder een ei verstopt, de naam van dengene voor wie het bestemd is, staat erop. En als je het ei van een ander vindt, niets zeggen hoor...!
Dat geeft een gejuich zonder eind! Als alle drie de eieren gevonden zijn, (dat van Zusje, lag heel eigenwijs in de poppenwieg!) vergelijken ze elkaars bezit. Wat zijn ze prachtig beschilderd, het is zonde om ze op te eten. Eenparig wordt besloten, ze tot morgen te bewaren.
Het is mooi weer, dus wordt er nu een flinke wandeling gemaakt.
's Middags gaat kleine Zus naar bed, en de jongens pakken ieder een werkje. Het is ditmaal teekenen en kleuren. Ze probeeren de figuren van hun paascheieren na te bootsen, en bedenken zelf nieuwe... Gerda zit er met een handwerkje stil bij te genieten. Wat later doen ze, wie het sterkste ei heeft: met den ronden, of met den spitsen kant tikken ze de eieren tegen elkaar. Daar worden ze niet mooier op, maar het is een leuk spel.
Ook het avondeten is bijzonder lekker...
Als alles op is, vertelt Moeder van de Paaschvuren, die nu overal in het land hoog opvlammen, uit vreugde dat de goede tijd weer komt... Dan leest ze den brief van Vader voor. Ze zet er zijn portret bij op tafel „dan is het net of je hem hoort spreken", en als ze onder het voorlezen even opkijkt, ziet ze drie warme, ernstige gezichtjes naar zijn afbeelding kijken.
Als de brief uit is, laat ze aller gedachten nog even den vrijen loop. Zuske babbelt al gauw weer over alles en nog wat, maar Wim en Geert praten over wat Vader schreef. De jongens zijn allebei heel trotsch op hun Vader aan het front, maar Geert is de eenige, die beseft, dat er behalve een reden om trotsch te zijn ook iets is om je misschien bezorgd te maken... Gerda gelooft, dat hij zijn Vader méér mist, dan hij doet blijken.
Dan wordt Zuske met een vaartje naar bed gebracht... foei, wat is het laat geworden!
Maar ze weet Gerda toch nog een verhaal af te bedelen over een Paaschhaas; daar heeft ze toevallig iets over gehoord. En dat herinnert Gerda eraan, dat ze vergeten heeft den jongens te vertellen, dat de haas een oeroud vruchtbaarheid-symbool is en daarom als Paaschfiguur optreedt...
Maar nu is het ook heusch gedaan! Als Zuske in bed ligt, moeten ook de jongens beginnen op te ruimen.
Na een uurtje liggen ook zij in bed, en is Gerda alleen.
Joost's portret staat weer op zijn oude plaats. Gerda neemt haar handwerkje van vanmiddag weer op, maar haar blikken worden steeds naar zijn gezicht getrokken. Een oogenblik geeft ze er aan toe, en legt het werkje in haar schoot. Waar zou hij zijn, wat zou hij op dit oogenblik doen...?
In elk geval kan hij gerust zijn. Zijn gezin gedenkt hem, zijn vrouw vervult haar plichten en zijn zoons groeien op tot flinke jongens.
Ze is ineens méér dan voldaan over dezen dag.
Bijna knikt ze zijn portret even toe... dan pakt ze haar handwerkje weer op. Morgen is er nog een Paaschdag... J. J.

Iets over

Muziekonderwijs

op Nederlandsche scholen



Wij hadden tot nu toe op onze scholen een onderwijs in muziek, dat hoofdzakelijk bestond uit zingen.
Zingen heeft groote opvoedkundige waarde. Dit is niet alleen op school gebleken, doch blijkt thans in deze wereld-worsteling duidelijk uit de groote, stuwende kracht van soldaten-liederen en uit de grootsche omkleeding, die een symphonie van Beethoven met haar diepe, aangrijpende, melodische zeggingskracht, haar instrumentaal gezang, aan volksbijeenkomsten van bijzondere beteekenis geeft, b.v. wanneer Adolf Hitler spreekt en zijn soldaten eert.
Toch moet een kind ook nog andere wegen leeren bewandelen, andere terreinen der kunst leeren verkennen en het hoe en waarom leeren opzoeken en de kunst en de scheppers der kunst, evenals de uitvoerende kunstenaars, leeren waardeeren en eerbiedigen.
Aan dit laatste ontbrak nogal het een en ander in ons vaderland. Het opvoeden tot het begrijpen en waardeeren der kunsten, in dit geval van de muziek, kan in de gewone scholen, van lager-, middelbaar- en hooger onderwijs wel degelijk zoo geschieden dat het resultaat dat van de beroepsscholen, muziekschool en conservatorium, evenaart.

Muzikaliteit en talent zijn in dit opzicht geen vereischte, al heeft een begaafd kind een voorsprong.
Ik durf zelfs beweren dat hetgeen op Duitsche scholen als verplichte leerstof onderwezen wordt ons vakonderwijs vaak voorbij gaat, ik bedoel vooruitstreeft. Waar ikzelf van de Deutsche Oberschule te Amsterdam het voorrecht heb de taak van muziekleeraar te kunnen toetsen aan de mogelijkheden in dit verband, kan ik met eenig recht en eenige overtuiging op deze onderwijs-kwestie ingaan.
De omstandigheden aan deze school zijn ideaal: de aula als leslokaal, een schitterende vleugel, een uitgebreide collectie platen met apparaat.
Waar Dr. Peter Raabe, de vroegere dirigent der Nederlandsche Opera te Amsterdam, de leider is van de Musik-Kammer te Berlijn, kan men zich voorstellen dat de voorschriften voor het muziekonderwijs duidelijk den te volgen weg aangeven. De Hausmusik-uitvoeringen, die onlangs op alle scholen plaatsvonden, waren een bewijs hoezeer men in Duitschland niets nalaat om de cultureele zijde van het onderwijs, en dus ook de muziek, te steunen. Gaven ook niet kortgeleden de leerlingen van de Oberschule in den Stadsschouwburg een uitmuntende weergave van een Schiller-werk? Men doet dat niet als amusement doch als behoorende bij het onderwijs in de kunstgeschiedenis. De Oberstudienrat Direktor Dr. Kniffler, die dit vak doceert, had dan ook als regisseur de leiding.
Mijzelf was opgedragen een Hausmusik-uitvoering in den geest van Bachs tijden tot stand te brengen. Niet met steun van vakmenschen of beroepsmuziekstudenten — neen, lezeres, met doodgewone schoolkinderen van 12—20 jaar. En het lukte!
De niet-medewerkende leerlingen volgden met spanning en werkelijke interesse wat het programma bood.
Toen ik later een schriftelijke uiteenzetting verlangde van de indrukken, verkregen door de jeugdige luisteraars, was ik werkelijk aangenaam verrast door de oprechte belangstelling en de critische opmerkingen, welke in de opstellen voorkwamen.
Mijn vraag is nu: zullen wij op onze Nederlandsche scholen nog lang achterblijven?

CORN. DOCKUM

Beschilderde

paascheieren

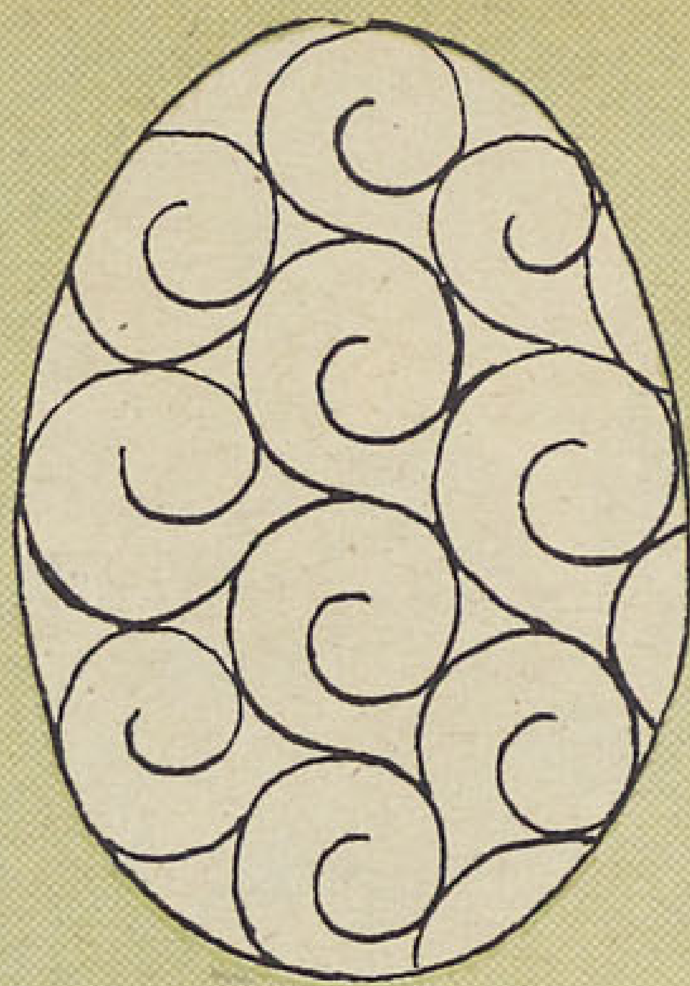
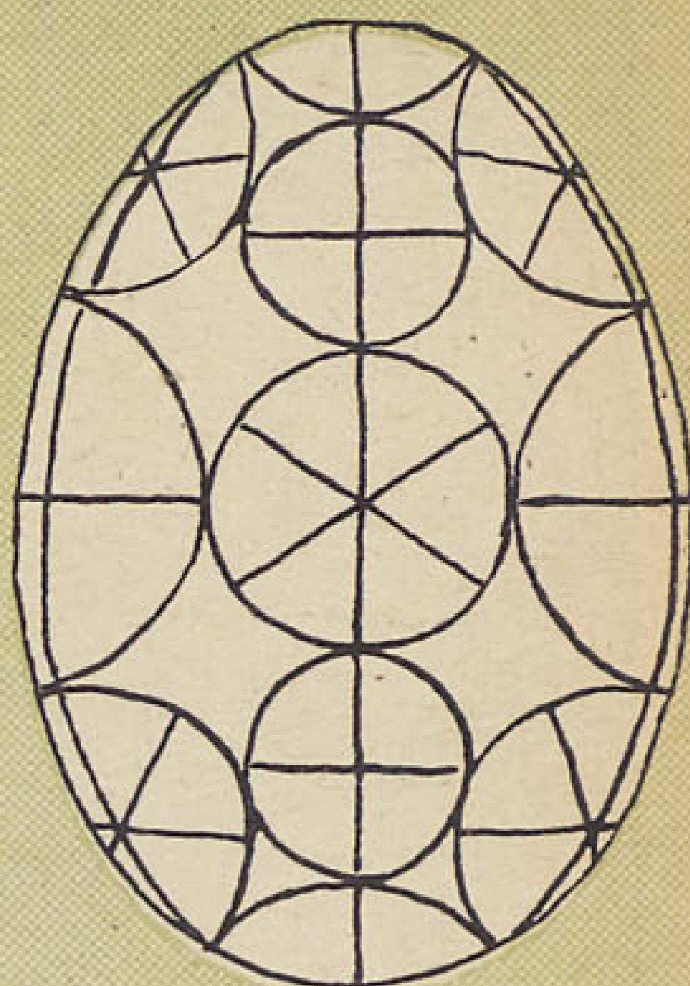
. . . . ook voor wie geen eieren heeft!

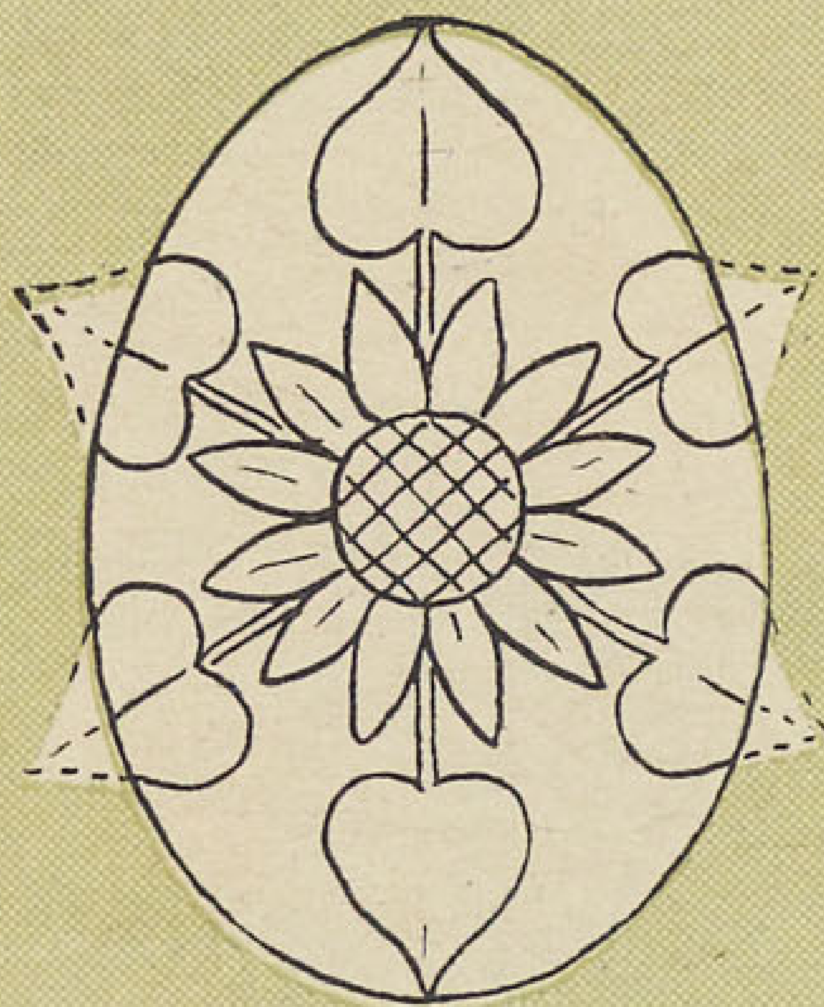
Een aardig Paaschgebruik is het kleuren of beschilderen van eieren. Dit jaar zullen er maar weinigen zijn, die de beschikking over eieren hebben. Toch willen we voor deze weinigen een paar voorbeelden van versiering aangeven, voorbeelden, die bovendien gebruikt kunnen worden om een aardige verrassing in ei-vorm te maken, waarmee kinderen heel blij zullen zijn en waarmee toch de traditie van het eieren-beschilderen wordt voortgezet.

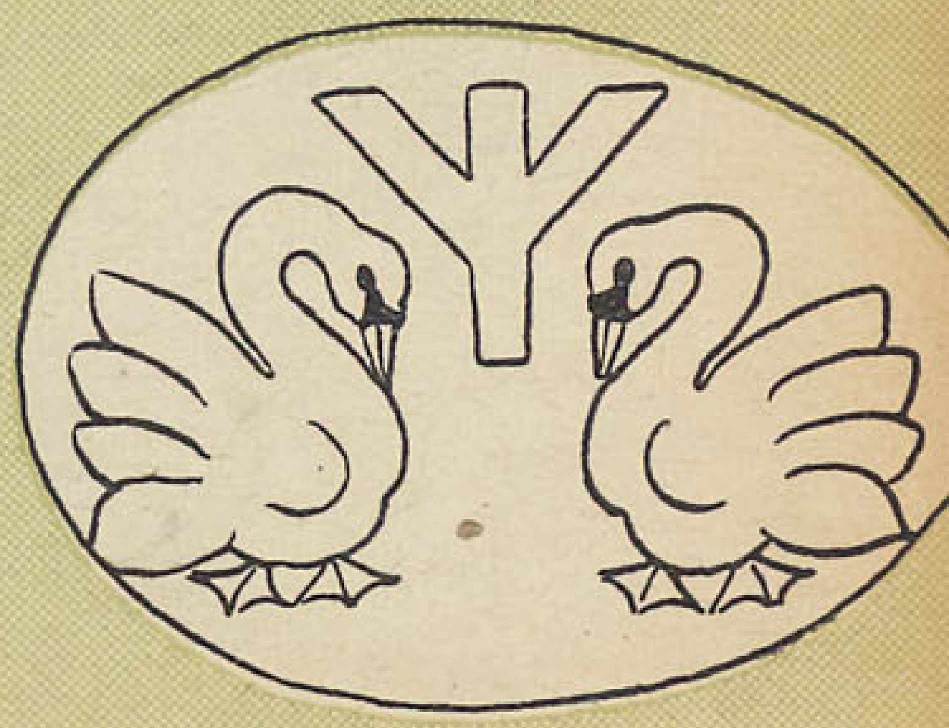
Om paascheieren te kleuren kunnen we op verschillende manieren te werk gaan. We kunnen ze in hun geheel kleuren door ze te koken in spinaziewater (groen) in bietenwater (rood) of uiennat (geel). Dan kunnen we de teekening in Oost-Indische inkt erop aanbrengen. Maar ook kunnen we den ondergrond wit laten en de figuurtjes, die we er op teekenen met waterverf kleuren.
Bij de eerste twee van de afgebeelde eieren is de bedoeling de teekening rondom over de geheele oppervlakte te laten doorloopen. Bij de andere kunnen we het ornament op één kant, of wel op voor- en achterzijde aanbrengen.
Het ei met de zonnespiralen kan men het beste in zijn geheel kleuren en dan de spiralen met inkt opteekenen. Het ei met de 4- en 6-spakige zonneraderen kan op dezelfde manier versierd worden, maar het zal nog fleuriger zijn, wanneer we den ondergrond wit laten en van de zonneraderen de hokjes tusschen de spaken kleuren, b.v. om en om rood en blauw.
De zonnebloem kleuren we natuurlijk geel, met groene bladeren. Het volgende ei, waar de driespruit uit een dubbele zonnespiraal ontspringt, kan weer geheel gekleurd en met de pen versierd worden, of wel, we kleuren de figuur rood en groen op witten ondergrond.
De levensboom met zonnevogeltjes en den haan kleuren we met rood, groen en bruin, en wat geel voor de bloemenhartjes.
De ooievaar en de zwanen worden het mooiste, wanneer we ze wit laten en den ondergrond met waterverf kleuren, b.v. diep-blauw. Snavels en pooten worden dan rood gekleurd en de bladeren groen.

Wanneer we niet over eieren beschikken dit jaar en toch voor de kinderen een verrassing willen maken, is daar ook nog wel iets op te vinden. We knippen twee eivormige cartonnetjes, leggen hiertusschen een snoeperijtje en maken er dan met gekleurd vloeipapier een pakje van. Bovenop plakken we een eivormig stukje wit papier, dat we dan weer net als een echt ei gaan beschilderen.
En nu maar aan het werk!

RU NIEMEYER

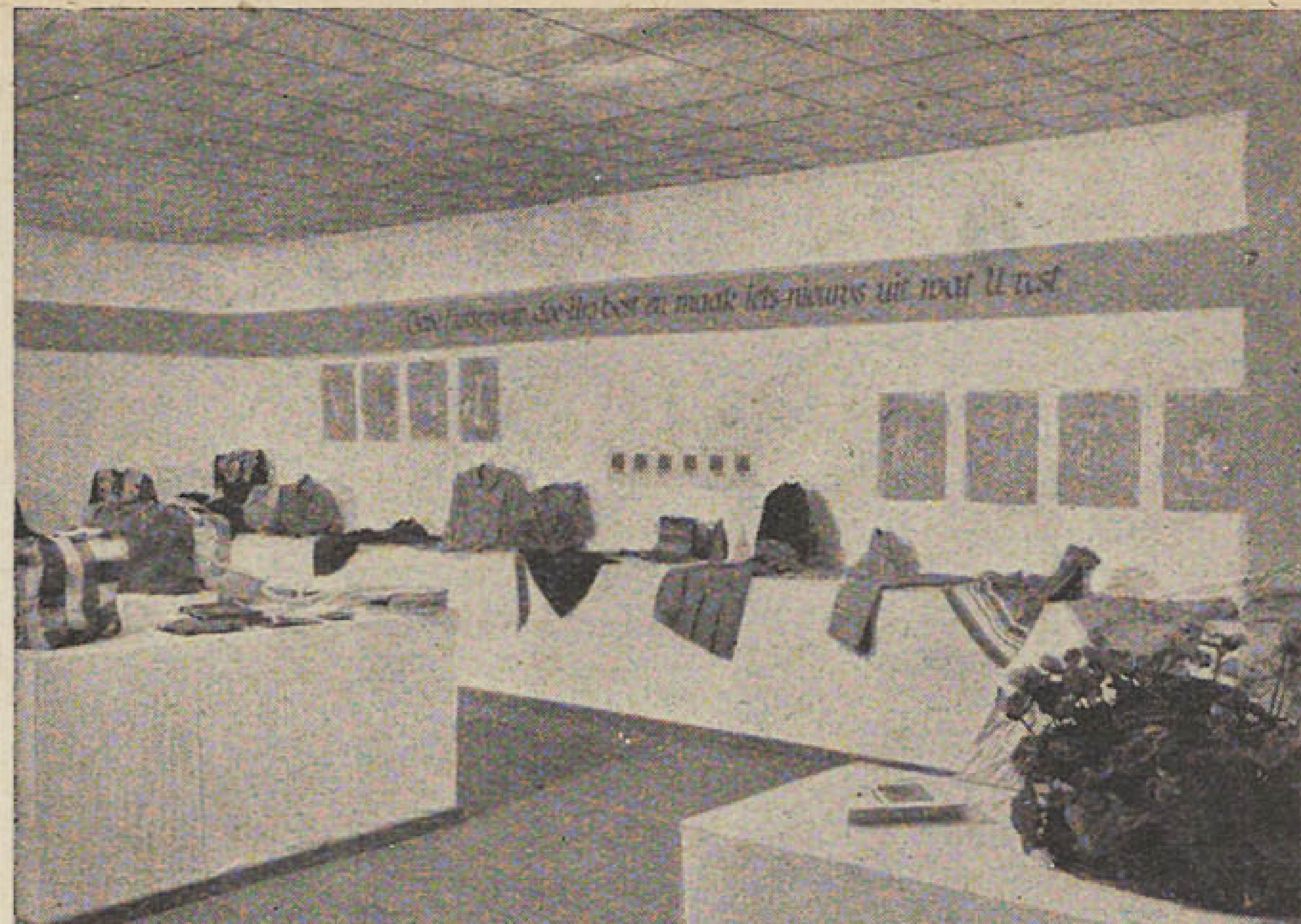





1



2

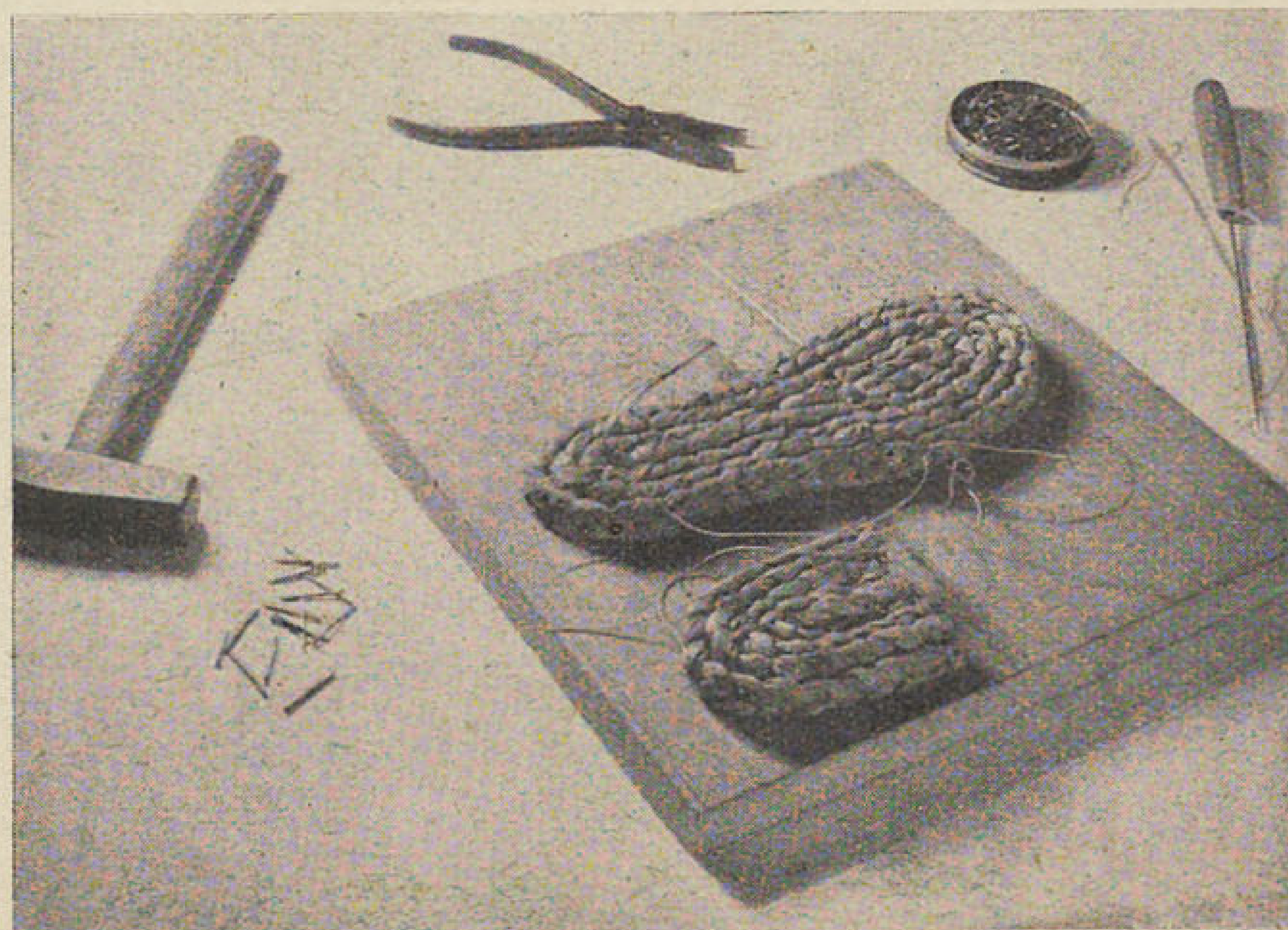
HUISVROUWEN WORDEN VINDINGRIJK

Onder dezen naam reist een tentoonstelling door ons land, welke is verzorgd door de Deutsche Frauenschaft in Nederland.

Ja, als huisvrouwen vindingrijk worden . . .!
Geen lapje, geen oude kous of hoed, geen garenklosje en zelfs geen appelschil gaat er dan meer den vuilnisbak in. Grootmoeders onderrokken en haar kunstig gebreide, fijn katoenen kousen worden door het jonge moedertje omgetooverd in schattige babykleertjes. Een oude vilthoed of een lichtgekleurd alpinopetje leveren het materiaal voor alleraardigste en sterke kleuterschoentjes. Van oud ondergoed, versleten heerenonderbroeken, zelfs van netflanel, ontstaan de beeldigste slobpakjes, jurkjes, broekjes, hemdjes, slabbetjes, en weet ik wat al, juist al die zachte, mollige dingsigheidjes voor den eersteling, die haast niet meer te krijgen zijn, en waarmee men altijd weer een jong moedertje een plezier kan doen. Van een kist, of een waschmand, kan een alleraardigste wieg worden gemaakt, zelfs wel op wieltjes.
Huisvrouwen worden vindingrijk! Kon de tentoonstelling, die onder dezen titel door ons land reist, een beteren naam hebben? Welk een keur van kinderkleeding, van het ongeloofelijkste en meest uiteenloopende materiaal gemaakt is hier tentoongespreid: een prachtige meisjesmantel van roode gordijnstof; een rokje uit een versleten heerenpantalon; snoezige meisjesjurkjes van roodwit gestreepte matrasstof of van wit en zachtrose gestreepte ouderwetsche meubelhoezen-op-nonactief, of van vaders versleten overhemd. Eén zoo'n jurkje was beslist om te stelen: gemaakt van een afgedankte verpleegstersjapon, donkerblauw met een klein lichtblauw stipje, versierd met wat eenvoudig smockwerk (dat gaat op dat stipjesgoed immers zoo gemakkelijk!), een paar opgenaaide zoompjes met een doodgewoon steelsteekje in lichtblauw, wit en rood, en een klein, helderwit kraagje. Echt iets voor zoo'n leuken kleinen, blonden hummel!
Ja, zoo'n aardig siersteekje of kleurig stikseltje kan wonderen doen, al is ook dat vaak maar uit restjes wol of borduurgaren samengesteld. Onze eigen japonnen, en vooral ook kindergoed, kunnen we door breiwerk in verschillende kleuren weer een nieuw aanschijn geven. Kijk maar eens naar dat bontgestreepte vestje, of dat



3



4

bijzonder smaakvolle meisjesjurkje van een restantje donkerbruine stof, met een in strepen gebreid bovenstukje van oranje, goudkleurige, bruine en zachtgroene wol.
Dat we van twee oude japonnen met wat overleg en goeden smaak weer één nieuwe kunnen maken, wisten we al, maar het is toch prettig om hiervan eens een paar goede voorbeelden voor ons te zien. Schorten zijn er in allerlei uitvoeringen, van overgeschoten lapjes, van een oud gordijntje met een allergeestigst randje van zigzagband, en zoowaar van een gewonen juten zak! Tasschen, vooral groote boodschappentasschen en gezellige reistasschen, een lust voor het oog en toch maar van restanten of schijnbaar waardeloos materiaal, jute, singelband, verschoten meubelstof, papieren touw, vervaardigd.
En dan onze afgedankte, niet meer te stoppen kousen! Niet alleen dat deze als voering, of voor kinderondergoed gebruikt kunnen worden. Tot onze groote verbazing zien we hoe hiervan gemaakt kan worden: 1e: (in reepjes geknipt en gehaakt) een merkwaardig veerkrachtig band als vervanging van elastiek; 2e (hetzelfde, met vaste steken gehaakt) kousenhouders (= jarretels); 3e (idem, in elkaar gedraaid) sterke koordveters; 4e (uitgerafeld, drie of vier draden tegelijk) stopgaren; 5e (uitgerafeld en met ongeveer twaalf draden tegelijk gebreid) sokjes, handschoenen, kindergoed, enz. Het mooiste hiervan was een volledig stel kleertjes voor een klein meisje, bestaande uit manteltje, slobbroekje, mutsje, wantjes en sokjes, in een zachte oranje kleur, afgezet met een wit randje. Dat moet je zelf gezien hebben om te weten hoe mooi, en hoe soepel en zacht dat wordt.
Dan trekt de afdeeling schoenen onze volle aandacht door de overgroote verscheidenheid van sloffen en pantoffeltjes, kinderschoeisel, huisschoentjes en zomersandalen, van de eenvoudigste tot de meest elegante uitvoering, met wat fantasie door vaardige vingertjes samengesteld van biezen, stroo, vilt, stof of leer (ook het heerlijk zachte, zoo moderne vischleer). Wie lust en een beetje tijd heeft om ook eens zoo iets in elkaar te zetten, kan een handleiding ervoor meenemen, en wie het één keer zelf heeft geprobeerd, zal er verbaasd over staan, hoe eenvoudig het toch eigenlijk is. Ook worden er cursussen georganiseerd, waar men het maken van allerlei schoeisel onder deskundige leiding kan leeren. Wat een uitkomst bij gemis aan een schoenen- of pantoffelbon! Bovendien is dit zelfgemaakte schoeisel gewoonlijk veel sterker dan het gekochte van „nieuwe kwaliteit".
Getoond wordt ook het naaien van zolen van de bekende Genemuider biezen, maisstroo of ander stroo, waarvan ook vele practische gebruiksvoorwerpen, tasschen, onderzetjes, kleine matjes, zelfs een mooie theemuts te zien zijn. Dat is de afdeeling voor handenarbeid, waar vooral onze Jeugdstormers- en -stormsters hun oogen zullen uitkijken, evenals bij de speelgoedafdeeling. Ja, je kunt weleens een beetje spottend praten over die leege garenklosjes, lucifersdoosjes en closetrollen, maar als je daar toch eens ziet wat er allemaal van geknutseld kan worden, en, vooral, de glanzende kinderoogen, die zoo gretig naar al die „rommel" kijken, dan ga je er toch wel een beetje anders over denken! Een kind heeft nu een keer met een lappenpop vaak meer plezier dan met het prachtigste, dure, klaargekochte speelgoed. Poppenkamers, treinen, vrachtauto's, poppen, kaatseballen, en allerlei leuke spelletjes, dat kunnen de kinders ook wel zèlf inelkaar prutsen. Uit een stuk of wat waschknijpertjes is een heele vloot van feestelijk gepavoiseerde slagschepen ontstaan. Ook een springtouw, geknoopt van papieren koord (eenvoudig en erg leuk knoopwerk, ook voor andere dingen te gebruiken), in het midden omnaaid met een reepje stof en zoo versterkt, voorzien van kleurige houten handvatten, is zeer geslaagd, en Zusje zal er door al haar vriendinnetjes om worden benijd! En ook het bekende, echt Hollandsche stukje kinderspeelgoed ontbreekt niet: het scheepje, gemaakt van een oude klomp met een zeiltje erop!
Dan is er nog een afdeeling, meer voor de huishouding, waar eenige goede reinigingsmiddelen en zeepvervangers, gedroogde kruiden en theemengsels worden getoond en vele nuttige wenken worden gegeven die voor navolging vatbaar zijn (b.v. hoe men ouderwetsche en versleten heerenmanchetten als zeem kan gebruiken!). Voor luttele centen proeven we eens van de kleurige en smakelijke hapjes, die ons worden aangeboden, en nemen we nog een paar van die aardige vouwblaadjes en receptenboekjes mee, en dan gaan we weer huiswaarts, rijk voorzien van verrassend nieuwe en nuttige aanwijzingen, waarvan we er stellig vele in practijk zullen brengen.
Laat ieder de tentoonstelling „Huisvrouwen worden vindingrijk" bezoeken, want ook de meest ervaren knutselaarster of naaister kan er nog héél veel leeren en nieuwe indrukken opdoen, die zij, ook al was het géén oorlogstijd, best kan gebruiken en daarom dankbaar zal aanvaarden!

DIKA

Bij de foto's

1 *Zóó werd dat gemaakt!*
2 *Nieuws uit restjes*
3 *Touw- en biezenschoenen*
4 *. . . . . en hoe ze gemaakt werden*
5 *Een apart boodschappennet, dat haast niets kost*
6 *Een afdeeling voor moeders en aanstaande moeders*





WAT... doen onze jongeren!

De Jongeren-afdeeling Amsterdam der N.S.V.O., wij vrouwen en meisjes van 18 tot 30 jaar, stellen ons in *Neerlands Vrouwenleven* aan U voor!
Misschien kent U ons wel, maar zag ons nog niet. Wij gaan ook zonder veel lawaai onzen weg. Een telefoontje aan de Jongerenleidster en er verschijnen op bestelling: een kameraadske om de rubriek van het Districtsblad te verzorgen, een zangeres voor een kameraadschapsavond, een Zwarte Piet voor een kinderfeest, 5 stuks voor zaalcollecte, 20 voor een openlucht-vergadering, 25 voor medewerking op een W.A.-kinderfeest. Deze laatsten met de zeer oneerbiedige betiteling van „broekenbindsters". Voor de buitenwereld is de Jongeren-afdeeling zooiets van: U vraagt en wij draaien. En dat draaien doen wij maar wat graag. Het is geen dienst, maar een uitstapje op het gewone programma.
En ons gewone programma dan? zult U vragen. Sport, spel, Leeringhe ende Vermaeck: Maandags een zwemuurtje, Dinsdags gymnastiek of Duitsche les. Daarna zang. Woensdags is onze vrije avond, dan *mogen* we met onze Vaders of neven naar de bioscoop. Donderdags om de veertien dagen „de" Jongeren-avond, het hoogtepunt, waarnaar steeds weer met spanning wordt uitgezien. Vrijdags cursussen op de Moedersschool: knutselen, babyverzorging, koken, enz. Zaterdags mogen we dan onze kousen stoppen, thuis natuurlijk. Zondags een wandeling, uitstapje museum- of tentoonstellingbezoek en oefenmarschen voor Kerst- en Bollenmarsch.
U valt nu misschien verontwaardigd in of we dan nog wel eens thuis zijn. Nu, dat valt wel mee. Ten eerste is alleen de „Jongeren-avond" verplicht en al het overige naar eigen keuze en inzicht te volgen, met dit voorbehoud, dat wie zich voor, hetzij koken, zingen of gymnastiek verbindt, dit voortaan als een plicht tot geregelde opkomst moet beschouwen. En Zondags gezamenlijk uit, komt werkelijk niet zoo dikwijls voor, en dan nog meestal op verzoek. Want als men de heele week druk in touw geweest is, is het ook wel eens prettig dien dag zoo ieder naar eigen inzicht door te brengen.
Ook de verloofden en zij, die er aanspraak op maken het te worden, stellen voor dien dag hun rechtmatige eischen.
Wij zijn namelijk geen bond van onmondige bakvisschen, noch van oude vrijsters in den dop. Wij zijn de vrouwen, en moeders van morgen en bereiden ons daar al spelend op voor, door onze vormingsavonden en cursussen. Door de tijdsomstandigheden hebben we ons hechter met elkaar verbonden, dan anders wellicht het geval geweest zou zijn. Zooals allen, hebben ook de jonge vrouwen het niet gemakkelijk en vinden bij elkaar de vriendschap en kameraadschap die ze ontberen moesten. En daarom ook hebben we onze pretjes.
Maar ook zonder dat zijn we niet zwaar op de hand. Wilt U eens lachen leeren, komt dan maar eens om een hoekje kijken. De zangles bijvoorbeeld! Neen, neen, er wordt met ernst *gezongen*. Maar na afloop! Mijn laatste inspectie-bezoek viel samen met den verjaardag van den zangleider, wiens huis door zijn bewonderende schare zoo zachtjes aan werd afgebroken en de dames moesten op het trottoir gaan zitten om van het lachen te bekomen, elkaar met lucifers bijlichtend. De duisternis kon gelukkig deze uitspatting in haar sluiers hullen.
Sint Nicolaas was ook op bezoek bij ons. Hij had een schoon gedicht op ons allen gemaakt. Hij vond o.a. dat de leidster, die op de vormingsavonden de plicht der Germaansche vrouw tot het voortbrengen van minstens vier kinderen propageerde, maar eens het voorbeeld moest geven. Maar van haar verwachtte hij er dan minstens twaalf. Kunt U zich voorstellen, dat in zoo'n sfeer allen zich thuis gevoelen, en er zoo noodig de vriend of verloofde voor afzeggen, (wat overigens niet de bedoeling is)? Een meisje vertrouwde mij toe, dat daardoor zelfs haar verloving af was. Maar al is het heel vleiend voor ons, dat kan ik niet aannemen. Ik zou de heele mannenbeweging tegen mij in het harnas jagen. En dat gaat toch niet. Want mijn meisjes hebben een onbeperkt vertrouwen in mij, dat ik eens hun voorspraak zal zijn als de W.A. het probleem van de eenzame vrijgezellen zou gaan aansnijden.

Buiten de cursussen en Jongeren-avonden gewijd aan vorming, verzorgt onze afdeeling reeds meer dan een jaar als eerste in het land een corrrespondentie en pakketdienst met het front, Lazarettbezoek en voorstellingen voor de verwanten van frontsoldaten. Verder staan wij klaar voor elken oproep en elken kreet om hulp door de Beweging of een der nevenorganisaties op ons gedaan. Herkent U ons nu weer? Ja dat waren nu de „Jongeren"! RIEK KIP

Districts-Jongerenleidster N.S.V.O., Amsterdam

Mijn beroep
op een distributiekantoor

Een dag achter het loket van de afd. „Arbeiders Buitenland", is een dag vol afwisseling. 's Morgens komen zij reeds, de arbeiders, die in het buitenland tewerk gesteld worden of met verlof in Holland vertoeven. Zij komen om hun „bonnen". Hieronder verstaan de meesten dan den tabaksbon, want de andere, toch zoo belangrijke levensmiddelenbonnen, waar zonder toch geen Nederlander het graag zou stellen, die zijn voor moeder de vrouw, en voor den man van minder belang....!
Op één dag komen hier tientallen verschillende menschentypes. Wij krijgen een man, die kennelijk door zijn vrouw gestuurd wordt en reclameert over den boterbon, die hij tekort gekomen zou zijn. Veel geduld en tact is noodig om den man aan het verstand te brengen, dat hij niets te kort kwam en op het laatst verontschuldigt hij zich met het argument „dat hij van de bonnen niets afweet."
De meeste moeite heeft de ambtenaar(es) met de huisvrouw, die inplaats van den man de bonnen komt halen. Zij moet weten, waarom haar man deze week geen jambon of zeepbon krijgt en de buurman van drie hoog het wél gekregen heeft...
Op stille dagen worden al deze geschillen kalm en in der minne geregeld, maar op drukke dagen, als drommen menschen zich voor de loketten verdringen, verloopt het minder vlot. Het publiek, ongeduldig door het lange wachten, bemoeit er zich mee en de meest ongeduldigen leiden een ongezouten Amsterdamsche „kankerserenade" in, iets, wat bij het publiek gretig instemming geniet!
Het zou verkeerd zijn het voor te stellen alsof alleen mopperaars de distributielokalen bevolken. Zoo is het niet, wij krijgen ook heel geschikte menschen, die de positie, waarin een distributie-ambtenaar verkeert, niet verkeerd begrijpen en het hem of haar niet moeilijker maken dan noodig is.

Amsterdam. RIE DIJKHUIZEN







Foto **A** = *kukelhaan in rad*
Foto **B** = *de zwaan met jongen*
Foto **C** = *zonneraderen van brood*
Foto **D** = *een zonnerad met kukelhaan*

D

Broodvormen voor het Paaschfeest

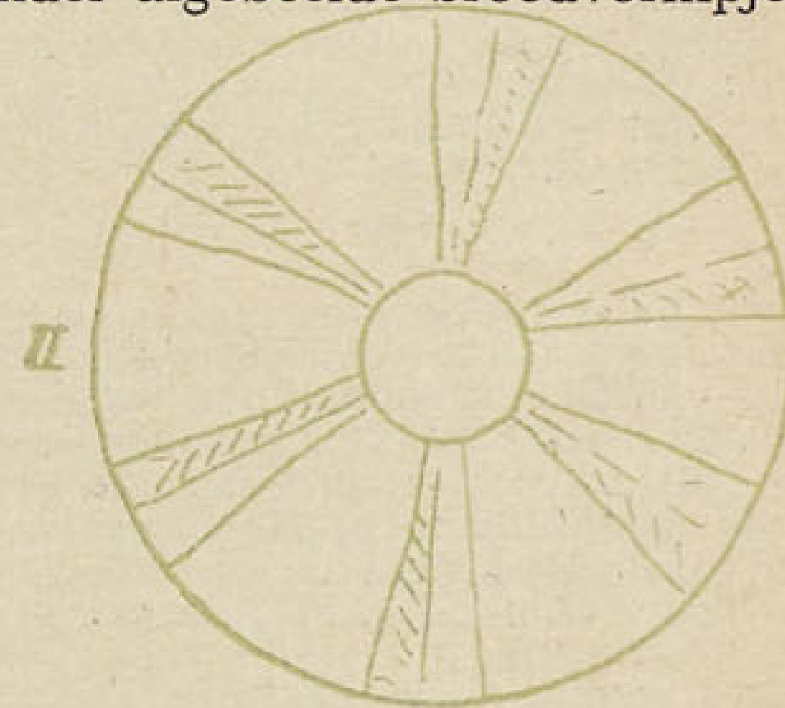
Wie dit jaar het plan heeft opgevat om voor het eerst een Palmpaasch te gaan maken voor de kinderen, zal wel even opzien tegen het maken van de broodfiguren die nu eenmaal aan een echte Palmpaasch onmisbaar zijn.
Maar het werkje valt wel mee.
Eerst wordt een deeg gemaakt, zooals op blz. 14. voor het maken van brood staat aangegeven. De recepten I en II zijn allebei hiervoor bruikbaar. Er moet echter geen „vulsel", dus geen appelen, wortelen enz. voor worden gebruikt.
Na de eerste maal rijzen kan het deeg worden *gevormd*. We bestrooien de tafel of het aanrecht met een weinig meel en gaan nu met de hand het deeg in den gewenschten vorm brengen.
De foto's op deze bladzijde toonen U verschillende vormen van „kukelhaantjes" en broodkransen, en ook op blz. 4. kan men aan de afgebeelde „palmpaschen" hier en daar duidelijk de broodvormen zien. De allereenvoudigste vorm van „kukelhaan" is wel die van afbeelding no. A. het vogeltje in den broodkrans. Een rol deeg werd aan den rechter en linkerkant al rollend een beetje toegespitst voor den snavel en den staart. Daarna werd die rol zóó op het bakblik neergelegd, dat een flauwe S-vorm ontstond. Als men het oogje wegdenkt is dat heel duidelijk te zien. Het oogje „hoort" een krent te zijn, maar dit jaar zullen de kukelhaantjes wel met „andere oogen" de wereld in kijken!
De eenvoudigste vorm van broodkrans (eigenlijk is het geen krans, maar een „zonnerad", een symbool voor de zon) staat afgebeeld op foto. C. Deze zonneraderen zijn gevlochten van deegstrengen, maar wie dat te moeilijk vindt kan het zoo eenvoudig doen als ze het zelf maar wil. Hier zijn verschillende mogelijkheden:

1. *Glad*. Een lange gladde deegrol in een cirkel leggen, een kruis van deeg erin leggen en met vochtige vingers aan den rand vastplakken.
2. *Gedraaid*. Twee strengen deeg om elkaar draaien en hiervan het rad maken.
3. *Gevlochten*, van drie strengen deeg.
4. *Gevlochten zooals op de afbeelding*, met *vier* strengen. Men legt vier strengen naast elkaar en vlecht de drie rechtsche tweemaal. Dan slaat men de uiterste linksche onder de tweede van links door, die *nu* de buitenste wordt, en tweemaal blijft liggen, enz.

Wie geen Palmpaasch maakt, maar de huisgenooten wil verrassen met kleine broodjes in deze van oudsher overgeleverde vormen, heeft nog meer vormen tot haar beschikking.

Hetzelfde brooddeeg van blz. 14. (I of II) kan weer worden gebruikt, maar ook weer *zonder* vulsel. Op een met meel bestoven tafel of aanrecht verdeelen we het gerezen deeg in kleine stukken. Uit de hoeveelheid van deeg I kunnen we al 16 tot 20 kleine broodjes maken.
Het vormen van „kukelhaantjes" en „zonneraderen" werd al hierboven aangegeven. De hieronder afgebeelde broodvormpjes werden aldus gemaakt:





Teekening I. We maken een rol, die we op het ingevette bakblik in krulvorm neerleggen. Het deeg rijst en zet uit en vormt dan een gesloten broodje in krulvorm.
Teekening II. Eerst een rond broodje maken. Hierop plakken we in het midden een klein knoopje van deeg. Nu kerven we met een mes het deeg van den rand naar het midden op regelmatige afstanden in. Bij het rijzen en bakken openen deze inkervingen zich, en we krijgen een aardig resultaat.
Naar eigen fantasie kan men verder krakelingen, vlechten enzoovoort maken.
Als deze broodjes versch zijn, kunnen ze zonder boter gegeten worden.

WAT KOMT ER OP ONZE PAASCHDISCH TE STAAN

Bij het samenstellen van de maaltijden op deze feestdagen moeten we altijd voor oogen houden, dat het Paaschfeest een echt lentefeest is. Onze tafel moet er dus zonnig en vroolijk uitzien. Frissche bonte tafelversiering kiezen we, waarbij we gebruik maken van de voorjaarsbloemen, die in weiden en langs slooten hun kopjes opsteken. Er zijn madeliefjes en glanzend geel speenkruid, misschien een enkele Pinksterbloem, die, nu Paschen dit keer zoo laat valt ook al mee van de partij is, al zegt de naam dat ze nog wat wachten moet. Wat aardige uitbottende takjes met teergroene blaadjes of met vroolijk bengelende katjes, een paar bonte crocussen en een enkele narcis en we zijn al voor een groot deel klaar met onze tafelversiering. Nu komt het er maar op aan deze bloemenweelde zoo te rangschikken, dat het een aardig geheel wordt! Heeft U eierdopjes, dan zet U b.v. bij ieder bord een dopje gevuld met kleine bloemetjes en takjes. Bent U zelf handig in het knutselen, maakt U dan enkele kleine vaasjes, b.v. een mosterdglaasje met een aardig kartonnen of papieren omhulsel. We zorgen er weer voor, de voorjaarskleuren, geel, zachtgroen, lila, en zachtrose uit te zoeken.
Als glansstuk midden op tafel, voor den broodmaaltijd, kan een eigengebakken brood- of broodkoek dienst doen. Zoo mogelijk leggen we dan voor de kinderen op ieder bordje een eigengebakken broodvormpje, een „haantje" of een zonnerad. (zie blz. 13).
Ook kunnen we van gekleurd papier een soort nestje maken en hierin wat snoepjes bijwijze van eitjes leggen.
Hebben wij onze tafel echter gezellig versierd voor het „warme" maal, dan zetten we als middenstuk het nagerecht op tafel.

◆

Alleraardigst staat het om b.v. in een ronde schaal of wijde kom een puddingmassa te gieten die we met koffie of cacao (de z.g. kindercacao) bruin gekleurd hebben. Wij maken dan echter ook een gele puddingmassa of een witte en maken deze iets stijver dan gewoonlijk. Deze pudding gieten we in omgespoelde eierdopjes of — in eveneens omgespoelde eidoppen, die we bewaard hebben, toen de kinderen hun toegewezen eitje kregen. De doppen moeten wel geheel zonder een gaatje zijn vanzelfsprekend.
Als de pudding in de schaal stijf is en ook onze „puddingeieren", dan keeren we de eierdopjes voorzichtig om op de bruine pudding netjes in een krans. Het geeft het idee van een nestje met eieren. Wanneer we eidoppen hebben gebruikt, dan pellen we de schaal voorzichtig van de puddingmassa af.

◆

Onze tafel is dus zoover klaar, maar nu komt het op het eetbare deel aan! Vanzelfsprekend laten we in de keus van onze gerechten ook weer uitkomen dat het langverbeide voorjaar gekomen is. We doen een keus uit de voorjaarsgroenten die er aan de markt zijn, plaatselijk zal de aanvoer weer verschillend zijn, maar iedere huisvrouw zal zoo verstandig wezen er zoo veel mogelijk gebruik van te maken. En als degroenten nog prijzig zijn, denker dan voor-al aan, dat weinig rauwe groenten gezonder zijn dan veel gekookte.
De groene tuinkruiden als: sterrekers, peterselie en selderij, mogen we ook niet vergeten. Wat zoudt U van de volgende maaltijden denken?
Ze zijn als aanwijzingen bedoeld, maar ieder kan naar smaak of behoefte er verandering in aanbregen.

I

Kruidensoep met groene tuinkruiden.
Kleine gehaktballetjes op een platte schaal gerangschikt en versierd met frissche slablaadjes, radijsjes, schijfjes augurk.
Spinazie of raapsteeltjes.
Koffie- of Chocoladepudding met „puddingeieren"

II

Een bonte schotel met slaatjes, b.v. aardappelsla, radijsjes, worteltjes, sterrekers, kropsla enz.
Vleeschrolletjes (een dun plakje gebraden vleesch om een augurk gerold)
Aardappelpuree.
Raapsteeltjes of worteltjes of spinazie.
Havermoutpudding met rabarber.

III

Spinaziesoep.
Schotel van stukjes aardappel met gort en paprikasaus.
Kropsla.
Flensjes van gemengd meel.

IV

Kaasbroodje (geroosterd brood of toast met kaassmeersel).
Kopje groentenbouillon.
Gestoofde boonen of erwten met aardappelen, gebakken uien, en saus met groene kruiden.
Spinaziesla.

Bij ieder huiselijk feest vormt ook het feesteten eenhoogtepunt! Laat daarom ieder ook dit jaar ervan maken wat zij ervan maken kan.

EIGEN GEBAKKEN BROOD OP DEN PAASCHTAFEL!

Tja, we zullen ditmaal genoegen moeten nemen met een gebak zonder de gebruikelijk krenten en rozijnen erin, maar daarom kunnen wij toch wel een heel smakelijk brood bakken, dat een heel goed figuur zal slaan op de feestelijke Paaschtafel.
Het zal wel verschil uitmaken of men op het platteland woont of in de stad, wanneer U, lezeres, de benoodigdheden voor het gebak bij elkaar gaat zoeken. We geven daarom 2 recepten, één voor de boerin, die een gedeelte van het eigenverbouwde graan kan verwerken en misschien ook nog een ei in het deeg kan doen. Ook is zij nog zoo rijk, dat zij wat zelfgedroogd fruit, appelen of peren of pruimen misschien zuinig heeft bewaard.
De stadsvrouw moet echter bakken van het meel dat zij op haar daarvoor zuinig gespaarde bonnen kan koopen. In plaats van fruit kan zij wat geraspten wortel door het deeg mengen, dat klinkt misschien vreemd, maar U krijgt daardoor een heerlijk luchtig gebak met een frisschen smaak.
Inplaats van één brood, kunnen we ook kleine broodjes bakken, voor de kinderen is dat wel zoo aardig en een heele verrassing, vooral als we aardige vormen aan het brood geven, in de eerste plaats de vorm van een vogeltje de z.g. „Kukelhaan". Onder den titel „Broodvormen voor het Paaschfeest" vindt U hiervoor het recept.

I. Fijn brood van regeeringsmeel.

500 gr. bloem (7 rantsoenen) — 100 gr. geelgekleurd puddingpoeder — 1 afgestreken dessert- of paplepel zout — 25 gr. gist — 2 eetlepels suiker — 1 lepel boter — ongv. 3 à 4 kopjes taptemelk of water — een lepel citroen- of sinaasappelschillen — een geraspte winterwortel — zoo mogelijk stukjes appel.
Doe meel en puddingpoeder met het zout en 1 lepel suiker in een kom. Maak de melk of het water *lauwwarm* en los in één kopje vloeistof de boter op. Meng in een klein kommetje de gist en 1 lepel suiker doorelkaar. Dit mengseltje wordt spoedig vanzelf vloeibaar.
Maak nu in het meel een kuil en giet hierin de gist en een half kopje vloeistof. Roer er steeds van het midden uitgaande wat meel door, voeg geregeld een kleine hoeveelheid vloeistof erbij en ook de zachtgemaakte boter. Ga zoo door tot al het meel en de vloeistof verwerkt zijn. Wees echter voorzichtig met het toevoegen van de melk, want de kopjes kunnen zeer verschillend van grootte zijn en het deeg mag niet te slap worden, anders laat het zich niet vormen. Kneed het deeg nu zoolang met schoone handen tot het een soepele veerkrachtige bal is geworden, die niet meer aan de handen vastkleeft.
Laat het deeg nu dichtgedekt met een doekje op een *warme* (echter vooral niet té warme) plaats rijzen gedurende ¾ à 1 uur. Maak intusschen de schilletjes en zoo mogelijk ook de appelen schoon en zorg dat het vulsel ook lauwwarm is.
Kneed dan deeg en vulsel door elkaar en doe het deeg over in een ingevetten brood- of cakevorm. Laat het deeg weer 30 à 40 min. rijzen en bak het brood dan in een heeten oven in ong. 35 à 40 min. bruin en gaar. Bevochtig het brood vlak vóór het uit den oven komt met water, om het een glanzende bovenkorst te geven.

II. Fijn tarwebrood van eigen tarwe.

1 kg tarwemeel — 1 à 2 eieren — 1 lepel boter — 1 ½ afgestreken lepel zout — 2 eetlepels suiker — 3 à 4 kopjes taptemelk — 1 eetlepel zg. koekkruiden — 2 appels aan stukjes gesneden òf 100 gr. gedroogd fruit. — Zoo mogelijk citroen of sinaasappelschilletjes.
Maak het deeg op dezelfde wijze als is aangegeven in recept I. Denk er echter om dat men voorzichtig moet zijn met de toevoeging van vloeistof daar de eieren meer of minder groot kunnen wezen. Begin daarom met de eieren en de boter en kom dan pas met de vloeistof.
Tarwebrood moet vooral lang en zorgvuldig gekneed worden, het wordt nl. niet zoo gauw soepel en veerkrachtig, het neemt ook een iets langeren rijstijd. Het bakken vindt in een *matig* warmen oven plaats en duurt ong. 50 à 60 minuten.

Onze lezeressen die niet over een oven beschikken zullen misschien iets wrevelig ons blad van zich schuiven en zeggen of denken . . . als ik toch maar een oven had. . . .
Ja, dat is nu eenmaal niet anders, maar we kunnen daarom toch wel een smakelijk gebak op onzen Paaschtafel zetten en zelfgebakken!
Daar komt het recept!

III. Broodkoek (wordt NIET in een oven gebakken).

We maken een deeg volgens recept I klaar, maar nemen de helft van de benoodigde hoeveelheden, dus bv.
250 à 300 gr. meel — 50 gr. puddingpoeder — 1 theelepeltje zout — 15 gr. gist — 1 lepel suiker — ½ lepel boter en 1 ½ kopje melk of water — verder een of ander smaakje, liefst citroen- of sinaasappelschilletjes.
We maken het deeg volgens de aanwijzingen en doen het deeg na den eersten keer rijzen over in een klein braadpannetje, U weet wel zoo'n diep ijzeren pannetje. U vet dit zorgvuldig in met boter of vet en bestrooit het met paneermeel, beschuitkruimels of gedroogd en fijngemaakt oud brood. Hierin laten we het deeg weer een half uurtje rijzen. Het deksel wordt er dan op geplaatst, eveneens ingevet en bestrooid. We zetten ons pannetje op een zeer zacht en gelijkmatig vuur of op een asbestplaatje op het gas en bakken den koek nu eerst een half uur aan den eenen kant tot hij bruin ziet van onderen en bovenop geheel droog is. Met een schuimspaan keeren we hem dan voorzichtig en bakken den anderen kant nog ong. 20 min. op een zachte warmtebron. De laatste 5 min. nemen we het deksel van de pan om den koek te laten opdrogen.
Deze broodkoek, ook wel poffert genoemd, smaakt heerlijk met stroop!

N.S.V.O. NIEUWS

Het kan voorkomen dat wegens plaatsruimte een ingezonden verslag iets ingekort moet worden. Verslagen moeten voor den 1sten en 15en van iedere maand worden ingezonden aan de Redactie.

MEDEDEELINGEN HOOFDKWARTIER

Om verwarring met de organisatie der Beweging te voorkomen, is de naam van den Dienst „Gezins- en Jeugdzorg" (in de Afd. Hulp en Bijstand) met ingang van 5.3.1943 gewijzigd in: Dienst Uitzendingen.

BENOEMINGEN EN ONTSLAGEN:

Eervol ontslag werd met ingang van 19-3-'43 verleend aan: kske P. J. Albers—Dolk als Kringleidster van Kring Alblasserwaard.

Benoemd tot Kringleidster van Kring Alblasserwaard met ingang van 19-3-'43: kske A. v. Weert—Gertz, Rijksstraatweg 35, Sleeuwijk.

DISTRICT NOORD BRABANT. *N.S.V.O.-bijeenkomst te Eindhoven.* Zaterdag 6 Maart jl., kwamen op uitnoodiging van de Districtsleidster der N. S. V. O., Kameraadske Jonkers Vriezekolk, vele N .S. V. O.-leden uit District Noord-Brabant in Eindhoven samen, ten einde gemeenschappelijk de tentoonstelling „Huisvrouwen worden vindingrijk" te bezoeken.
Uit alle Kringen waren zeer veel Kameraadskes opgekomen. Dit was dus tevens een goede gelegenheid voor de Kameraadskes om onderling met elkaar kennis te maken en van gedachten te wisselen, wat zeer bevorderlijk is voor de goede kameraadschap van de Kringen onderling.
Toen in een tijdsbestek van enkele uren de treinen de deelneemsters aan deze bijeenkomst in Eindhoven hadden afgeleverd, werden de Kameraadskes ontvangen in Hotel Café Rest. „Old Dutch" op de Markt te Eindhoven.
Vervolgens werd tijd gegeven tot het gebruiken van een maaltijd, waarna onder leiding van een Kameraadske, de door het bombardement meest getroffen gedeelten van Eindhoven werden bezocht. De deelneemsters konden zich hier een beeld vormen van de verwoestingen, die in enkele oogenblikken door bommenwerpers kunnen worden aangericht, en dood en verderf kunnen zaaien onder de niets vermoedende burgerbevolking.
Te ongeveer half drie begon de tocht naar de tentoonstelling.
Zooals de naam der tentoonstelling aanduidt „*Huisvrouwen worden vindingrijk*", waren verschillende nieuwe ideeën en vindingen op het gebied van het verwerken van oud materiaal tot nieuwe kleedingstukken tentoongesteld, en werden veel nuttige wenken op elk gebied gegeven, wat vooral in dezen tijd van een zoo'n groot belang is, gezien de materiaal-schaarschte, die zich allengs meer en meer doet gevoelen.
Kameraadske Jonkers, die ondanks haar ziekte toch niet kon nalaten de gasten persoonlijk te komen verwelkomen, kan ervan overtuigd zijn, dat deze dag zeker veel resultaten zal opleveren!

KRING LEIDEN. *Verslag van het Lentefeest.* Op 25 Lentemaand 1943 werd door den Kring Leiden in de kleine zaal van de Stadsgehoorzaal het Lentefeest gevierd. Een kleurige versiering van bloemen en bloeiende takken maakte de zaal aantrekkelijk; terwijl ook het N.S.V.O.-embleem, de vlaggen van de Beweging en het Oranje, blanje, bleu niet ontbraken. Verscheidene kameraadskes hadden reeds des morgens voor de versiering gezorgd.
Om half drie werd de zaal geopend en de kameraadskes uit de verschillende groepen vulden deze geleidelijk totdat ruim 200 kameraadskes aanwezig waren. Om drie uur werd de bijeenkomst met een korte toespraak van de Kring-propagandiste, Kamske Bergers, geopend, waarna gezamenlijk het Vrouwenlied en „O, schoone lentetijd" werden gezongen.
Kamske Lammens vervolgde nu het programma met het zeggen van een kernspreuk.
Een groep Kameraadskes uit Katwijk waren nu aan de beurt met het zingen van 2 liederen n.l. „Houzee, houzee, hou moedig zee" en „Veel voor anderen te wezen". Ze oogstten hiermede een zeer verdienden bijval.
Nu volgde een alleraardigst zangspel, n.l. „Lentebloemen" van Cath. van Rennes, ten gehoore gebracht door leden der Leidsche groepen en N.S.V.O. jongeren. Ook dit nummer viel zeer in den smaak.
Kameraad Scheps, die de meeste nummers op de piano begeleidde, gaf nu een solo-nummer ten gehoore, en wel een wals van Brahms.
Hierna werd gepauzeerd. Gedurende de pauze werd een collecte voor de kosten van den middag gehouden. Door de goede zorgen van enkele Kameraadskes en Kameraden was het mogelijk enkele versnaperingen en koffie te presenteeren.
Na de pauze werd gezamenlijk gezongen: „Hela, gij bloempjes". Kamske v. d. Eyckel uit Katwijk declameerde daarna 2 gedichten en Kamske Lammens las wederom een spreuk voor.
Hierna waren de N.S.V.O.-jongeren aan de beurt, die een aardig dansje uitvoerden.
Kamske Kleuten uit Voorschoten liet ons nu genieten van een pianosolo: „Frühlingsrauschen" van Sinding.
Nadat Kamske Smit het gedicht „de Bruid" van J. Prins had voorgelezen, zorgde Kamske Lammens voor de vroolijke noot door een aardige voordracht, die zeer in den smaak viel.
Totslot volgde nog de reeds vóór de pauze genoemde groep Katwijk met Afrikaansche liedjes.
Alle nummers oogsten een hartelijk applaus.
De Kringleidster, Kamske Pardoen, dankte dan ook allen in een slotwoord.
Na het zingen van „Wij vrouwen van Nederland", behoorde om ± halfzes dit geslaagde Lentefeest weer tot het verleden.

KRING MEERLANDEN. *Lentemiddag Kring Meerlanden.* Het is nu de avond van den lentedag, waarop het heerlijk geslaagd lentefeest plaats vond. Het Groepshuis De Klompenschuur te Aalsmeer bood een feestelijken aanblik daar zij versierd was met seringen, kastanjetakken, wilgenkatjes, prunis en nog vele andere soorten bloesems, kortom een bloemenweelde en dat alles keurig gerangschikt in mooie kannen en pullen.
De opkomst van den kring was zeer groot, alleen Rijk was slechts door een kamske vertegenwoordigd, wat erg spijtig was. Onder de gasten bevonden zich o.a. kamske de Gelder-Snijders de Districtsleidster, kamske Hofman de Distr. Vormingsleidster en de door kamske Kolb-van Wingerde geïntroduceerde kamskes Westendorp uit Amstelveen en kamske Derks uit Hoofddorp. Onze Kringleidster, kamske Boom opende om halfdrie het lentefeest met een welkom aan allen op dit eerste lentefeest dat in Aalsmeer gehouden werd. Vervolgens werd een minuut stilte in acht genomen ter herdenking van de gevallen helden aan het Oostfront.
Kamske Hofman hield een gloedvolle rede over het nieuwe leven dat in de lente wordt gesymboliseerd. Kamske v. d. Erf oogstte zeer veel bijval met de door haar gezongen liederen, welke zij dan ook buitengewoon mooi tot ons bracht. Kamskes Buis en Uitdenboogaard brachten ons eenige gevoelvolle lenteliederen, terwijl door de ondergeteekende nog werd gedeclameerd o.a. „De Bruid". Tusschen dit alles door zong de N.S.V.O. lenteliederen en vooral het door Cath. v. Rennes gemaakte Lente bracht door haar zuivere weergave een dankbaar publiek.
Een straatgesprek opgevoerd door eenige kamskes bracht een vroolijke noot in het programma, terwijl, een lenteverhaal evenmin ontbrak.
In de pauze werden thee, limonade en eigengebakken koekjes rondgedeend, die heerlijk smaakten. Dat was geen surrogaat. Gesloten werd met het zesde couplet van het Wilhelmus. Zoo behoort deze middag, die ons allen nader tot elkander bracht, zeer goed slaagde en nog lang van zich zal doen spreken, weer tot het verleden.

De Groepspropagandiste.
E.V.G.

KRING VECHTSTREEK. Verslag van de Lentebijeenkomst uitgeschreven door de afd. Vorming en gehouden op 24 Lentemaand 1943, des middags om 2½ uur ten huize van kamske Huurnink te Vinkeveen.
Te ruim half 3 opende de groepsleidster kamske Huurnink den middag, daarbij in 't bijzonder welkom heetende de kringleidster kamske Trijling. Na het zingen van „Vrouwen in een strijdend Volk" kreeg de kringvormingsleidster kamske Hettema het woord, die dezen middag schetste als een feestmiddag en wel een lentefeest. Sommigen zijn van meening, aldus spreekster, dat het nu geen tijd is om feest te vieren, maar wij vrouwen van de N.S.V.O. moeten bij het ontwaken van de Lente in feeststemming komen, omdat wij het voorrecht hebben achter onzen Leider en Führer te staan in den strijd tegen het Bolsjewisme. Kamske Hettema las vervolgens eenige gedichten voor o.a. van Gezelle en Bastiaanse, en ging toen over tot het vertoonen van een interessante film over Albanië, Joegoslavië, Lugano en niet te vergeten de lentefilm van Kleine Anneke, waarin de kameraadskes heel veel plezier hadden. In de pauze werden we onthaald op „echte" thee en versnaperingen, en hebben met pianobegeleiding eenige liedjes ten beste gegeven. Op dezen middag, die ons lang in herinnering zal blijven, waren veel kameraadskes, we waren met 42.
In het vervolg zullen meer van dergelijke bijeenkomsten door de Vorming worden uitgeschreven.
In verband met het vertrek van de bus was het einde nogal ongeregeld en kon er niet op de gebruikelijke wijze gesloten worden.
De frontcollecte bracht ƒ 12.75 op, voorwaar een mooi resultaat!

J. S.-R.

KENNEMERLAND-ZUID. *Kameraadschapsmiddag voor de vrouwen van de frontstrijders.* Op Maandag 29 Maart bood de Kring Kennemerland-Zuid aan de vrouwen der Frontstrijders een middag aan met de bedoeling den onderlingen band te versterken.
In de bovenzalen van café Brinkman heerschte een opgewekte stemming; vele moeders hadden hun kinderen meegebracht, die in een apart vertrek beziggehouden werden.
Om half 3 opende de Districtsleidster, kamske De Gelder de bijeenkomst met een hartelijk woord van welkom. Nadat zij de kameraadskes verzocht had het vrouwenlied te zingen, vertelde kamske De Gelder ons, dat het doel van de zorg voor de vrouwen van frontstrijders bestaat in het versterken van den onderlingen band. Middagen als deze moeten een afleiding zijn en de Frontzorg zal er naar streven zoo goed mogelijk het offer te vergoeden dat vele vrouwen brengen. Zoo deelde de Districtsleidster mede, dat de Ned.-Duitsche Kultuurkring een 25-tal plaatsen in den stadsschouwburg heeft afgestaan, dat het plan bestaat om in den zomer een boottocht te organiseeren, een eenpans maaltijd te houden en nog tal van andere dingen. Zij wekte ook op om te werken en dit te doen in de N.S.V.O.
Kamske Wilhelm, die daarna het woord kreeg, wees er op, dat het onze taak is het leven der moeders en echtgenooten van onze frontstrijders te verlichten.
Tenslotte wekte kamske Wilhelm op tot deelname aan het werk der N.S.V.O., omdat werken de beste bevrediging geeft.
Daarna werden versnaperingen rondgedeeld en kon iedereen zich te goed doen aan limonade en borstplaat.
Als steeds had ook kam. Slot voor de lafenis gezorgd.
Tevens liet hij aan *elk* kameraadske een map schrijfpapier overhandigen, wat natuurlijk een zeer welkom geschenk was.
Toen kamske Heufke-Kantelaar onze aandacht vroeg, vond zij een aandachtig gehoor.
De Districtsleidster dankte de beide spreeksters voor de gevoelvolle woorden. Zij sloot het eerste gedeelte van deze bijeenkomst met de verzekering, dat uit dezen tijd een hernieuwd, een herboren Vaderland zal ontstaan.
In de pauze kon ieder zich te goed doen aan bouillon en appelen, terwijl een muzikale opluistering de prettige stemming nog verhoogde.
Het tweede gedeelte van den middag werd besteed aan een film, waarvan zeer zeker ieder zal hebben genoten.
Wij zouden echter geen goede vrouwen en moeders zijn, als wij niet een kijkje in de kinderzaal zouden nemen! Daar was voor een goochelaar gezorgd, die de opgetogen schare in groote spanning bracht. Een poppenkast wist een vroolijke drukte te voorschijn te tooveren, terwijl de limonade, de koek, de borstplaat en appels de feeststemming tot het hoogtepunt opvoerden. En als tegenstelling tot deze vroolijke kinderdrukte sliepen eenige kleintjes rustig in de wiegjes, die daar voor hen waren neergezet.
De middag heeft het zijne er toe bijgedragen, dat de vrouwen en moeders der frontstrijders zich geborgen weten in onze N.S.V.O.
Het is hun heilig recht dat wij hen blijven omgeven met al onze toewijding, al onze zorg omdat zij brachten en brengen het zwaarste offer.

J. J.-A.

AMSTELVEEN. In de smaakvol met bloemen en vlaggen versierde zaal van Café Blauwhof hield de N.S.V.O. Afd. Amstelveen op 18 Maart j.l. haar kringvergadering.
Na het openingswoord door de Kringleidster Kamske Grote, werd het woord gegeven aan Kamske Braun-Goudappel, die als spreekster van dezen avond door haar bezielende woorden aller aandacht wist te boeien. Een uittreksel dezer rede volgt hieronder:
De zegswijze „vrouwen bemoeien zich niet met politiek" gaat thans niet meer op. Dagelijks ondervinden wij meer en meer aan den lijve wat het zeggen wil, onder den druk van den oorlog te leven; juist als vrouw worden wij bij het groote wereldgebeuren betrokken. En daarom is het, dat wij Nationaal Socialistische vrouwen ons vereenigd hebben in de N.S.V.O. om te kunnen gaan tot onze seksegenooten. Wij moeten de jeugd, *Uw* kinderen, *alle* Nederlandsche kinderen opvoeden in orde, tucht, eerbaarheid. Want zonder een gezonde jeugd heeft ons volk geen toekomst en die gezonde jeugd draagt de Nederlandsche vrouw onder het hart en wij Nat. Soc. vrouwen zorgen er voor en strijden er voor, dat zij die met vreugde onder het hart kan dragen, omdat en opdat zij weten zal, dat haar kind een toekomst zal hebben, waarin kansen zijn voor een behoorlijk, redelijk bestaan.
De taak, die wij als vrouwen te vervullen hebben is zóó grootsch en tegelijk zóó zwaar, dat het moeilijk is, ons daar een voorstelling van te maken. Het leven van een vrouw lijkt zoo eenvoudig, de dagelijks wederkeerende zorgen lijken zoo uiterst simpel. De meeste vrouwen, zoo ongeveer 80 %, worden niet rijker aan geld, maar wel rijker aan zorgen. De vrouw is het, die de kinderen krijgt en ze verzorgt. Dat leven, het lijkt zoo akelig eenvoudig, dat wij ons daartegen wel eens zouden willen verzetten. Maar weet gij echter wel, wat daaruit groeit, uit die zorgende vrouwenhand? Het is een geslacht, het

is een volk, het is een natie welke *zij* bouwt. En weet gij wel, wat dat kan voortbrengen? Eer, roem, rijkdom, trouw en moed en gij vrouwen zijt van al die dingen de bouwster en de moeder. Wij vrouwen dragen de verantwoordelijkheid van het zijn of het niet-zijn van ons volk.
Hierop volgde een korte pauze, waarna een interessante cultuurfilm werd vertoond. Kamske Grote sprak thans het slotwoord en dankte alle aanwezigen. De vergadering werd gesloten met het zingen van het 6de couplet van het Wilhelmus. A. v. M.

HAARLEM. Wegens plaatsgebrek wordt het verslag van de Jaarmarkt in ons volgend nummer geplaatst.

SCHAGEN. Dinsdagmiddag 30 Maart hield de N.S.V.O. kring Schagen haar Lentefeest. Toen wij het smaakvol versierde zaaltje binnen kwamen, was het wel te zien dat hier een feest werd gehouden ter eere van 't nieuwe leven.
Declamatie, muziek en zang van verschillende kameraadskes bracht ons dan ook wel in de echte lentestemming, maar ook vertoefden onze gedachten bij onze kameraden aan 't front en bij hun huisgenooten.
Kameraadske De Haan heeft ons dezen middag weer oprecht laten genieten van een mooie lenterede.
Na een herdenking van ons overleden kamske Butler sluit de Kr. leidster met 't zingen van het 6de couplet van 't Wilhelmus dezen mooien middag. De kamskes die thuis zijn gebleven hadden het zeker zoo druk met 't werk voor de jaarmarkt die in Mei zal worden gehouden! Nu dan zal er wel veel te voorschijn komen!
De collecte voor onze kam. bracht veel op.
A.Sp.-Kraan.

VERSLAGEN UIT DRENTE.

COEVORDEN. Ook hier is een Jaarmarkt gehouden ten bate van Frontzorg. Kam. Boesjes, Kringleider heeft gesproken.
Een goed geslaagde Jaarmarkt.

EMMEN heeft een Groepsbijeenkomst gehouden met als spreker Kam. Welling, die in 't Oostland is geweest. Met groote aandacht werd geluisterd naar dit voor ons zoo onbekende en toch zoo veel besproken gebied. We kunnen ons dan toch zoo een beetje indenken, waar ook onze dappere jongens staan en strijden tegen al de moeilijkheden, die zich daar voordoen. Trotsche vrouwen kunnen wij zijn wanneer wij denken aan den moed van deze kerels!

GROEP ANNEN. Een Groepsbijeenkomst vond plaats in café Schuiling te Annen. Verschillende Groepsaangelegenheden vonden plaats en werden besproken. Daarna werd het boek „de Vreemde Storm" besproken. Een leerzame bijeenkomst, die met enkele liederen werd besloten.

GROLLOO. In 't café Hofsteenge werd een Jaarmarkt-kameraadschapsavond gehouden. De Groepsleidster kamske Warringa—Bruins opende met een hartelijk welkomstwoord. Een tweetal aardige tooneelstukjes werd opgevoerd. Enkele gedichten, gemaakt door kam. Hardenberg, werden op bijzonder goede wijze gedeclameerd. Kam. Van Dalen, Kringleider, sprak een enkel woord. Het muziekkorps van de W.A. zorgde voor de muziek. Een zeer goed geslaagde bijeenkomst. Een niet onaardig bedrag werd opgehaald ten bate van Frontzorg.

KLAZIENAVEEN. Een vormingbijeenkomst in café Mazenier. Aanwezig was de Districtsleidster Tini Smit. Het onderwerp, waarover zij sprak was: „Onze grootsche taak als Vrouw". Zij had een aandachtig gehoor, juist door den eenvoud en waren werkelijkheidszin waarmee zij van vrouw tot vrouw sprak. De Groepsleidster besloot met een „tot spoedig weerzien" en met het zingen van 't 6de vers van 't Wilhelmus. Een driewerf Hou Zee op onzen Leider Mussert besloot deze bijeenkomst.

NORG. Hier werd een Jaarmarkt gehouden in café Bosma. Hoewel dit een nog betrekkelijk kleine Groep is, heeft men toch onder leiding van Kamske v. d. Pers een heel goed geslaagde Jaarmarkt gehouden. De Districtsleidster was ook aanwezig en ook nog al wat vrouwen, die nog niet in onze rijen zijn opgenomen, maar die wel eens wilden zien, wat er gaande was. Dit is hun zeker niet tegengevallen. Hun belangstelling is gewekt en ons doel, om ook hen te winnen voor ons ideaal, zal zeker slagen.

SMILDE. De Groep Smilde heeft een uitstekend geslaagde bijeenkomst gehouden. Kameraadske Boerma heette allen hartelijk welkom, alsook onder de aanwezigen de Districtsleidster Tini Smit. Daarna werd overgegaan tot het verloten en verkoopen van de vele handwerkstukjes en verschillende eigengemaakte huishoudelijke artikelen. Het is hier werkelijk weer gebleken: „Waar een wil is, is een weg" en „Eendracht maakt macht". De kameraadskes hebben dan ook genoten van hun succes.
Een prettige kameraadschapsavond volgde op den middag, waar Kameraad Dieters in den hem eigen kernachtigen stijl de aanwezigen hun taak schetste als Nationaal-Socialisten. Na dezen dag is de Groep weer gesterkt en zal blijde een ieder weer voortbouwen!
De opbrengst van de Jaarmarkt was bestemd voor Frontzorg.

VRIES. De vormingbijeenkomst in Vries werd goed bezocht. Kameraadske Aling, Groepsleidster, opende en liet het Vrouwenlied zingen. Als spreker was Kameraad Van Breen aanwezig. Een zeer aandachtig gehoor heeft kameraad Van Breen hier gehad en de Kameraadskes hebben een prettige vormingmiddag gehad.
Behalve in Vries is Kameraad Van Breen ook in Assen, in Grolloo en in Coevorden op Vormingbijeenkomsten aanwezig geweest als spreker.

WESTERBORK. In Orvelte hield de Groep haar bijeenkomst. Tegen een zwaren storm zagen de Kameraadskes niet op om aanwezig te zijn (gemiddelde afstand één uur fietsen).
Een moedige groep echte Drentsche vrouwen, die begrijpen en weten, wat hun plicht is!
Hierover sprak de Districtsleidster Tini Smit. Het socialisme van de daad is voor deze vrouwen het richtsnoer. Ook dezen middag konden weer een paar gezinnen worden bedacht met een pakket; bevattende: wollen sokken en kousen, borstrokken voor mannen, onderjurkjes voor meisjes, schortjes, enz. In dezen tijd weten zij dit nog te presteeren! In de pauze werden de Vrouwenliederen gezongen en werd besloten met het 6de vers van 't Wilhelmus.

Onze Streekrecepten-*prijsvraag*

Op de prijsvraag voor streekrecepten, die wij in het Sprokkelmaandnummer uitschreven, zijn totdusver twee recepten binnengekomen. Door de tijdsomstandigheden, die ons beperkingen opleggen, zijn ze beide op het oogenblik niet voor publicatie vatbaar, maar voor de verzameling, die we van deze recepten willen aanleggen, zijn ze toch van waarde. Daarom werden aan de inzendsters A. F. Kok, 2e Hugo de Grootstraat 13bv., Amsterdam West en E. J. ten Have—v. Delm, Zuidbroek, ieder 25 punten toegekend. Zooals bekend werd gemaakt, geven 50 punten recht op een aardige omslagmap voor ons blad. Hierbij een afbeelding van dit smaakvolle voorwerp! Wij verwachten echter nog meerdere inzendingen! Waar blijft het Achterhoeksche „kruidmoes", en waar blijven de Friezinnen met haar „stro", en waar blijft de balkenbrij . . .? Vóór het eind van deze maand verwachten wij deze recepten en nog vele andere binnen te hebben!



Verantw. redactrice: J. Jansen-van Balen, Amsterdam. ✦ Verantw. voor de advertenties: C. van Schaik, Amsterdam. ✦ Uitgever: Nenasu, Utrecht. ✦ Drukker: N.V. Drukkerij v/h L. E. Bosch & Zoon, Utrecht. ✦ Verschijnt tweemaal per maand. ✦ Abonnementsprijs f 3.50 per jaar. Geen verkoop losse No.'s. ✦ P. 1118/8